

# Truffes enneigées



Pour 20 truffes



Très Facile



Préparation: 20 mn

Cuisson: 10 mn

Refroidissement: 2 h

## Ingrédients



200g de chocolat blanc pâtissier



3 cuillérées à soupe de crème fraîche



80 g de noix de coco en poudre

Facultatif : zeste de citron non traité

### INFO PLUS

Ces truffes blanches maison peuvent constituer un cadeau gourmand, moins énergétique que les truffes traditionnelles.

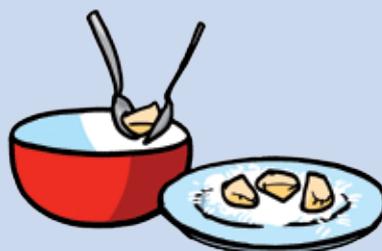
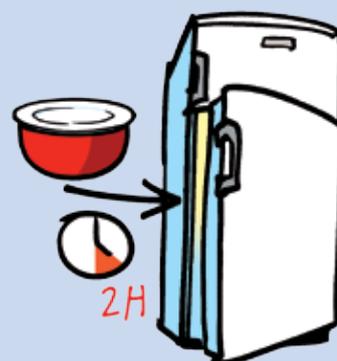
## Préparation

1 Casser le chocolat en morceaux. Le mettre dans un bol, ajouter la crème.



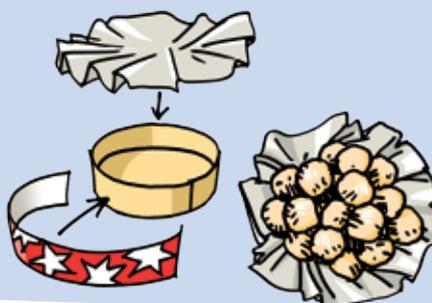
2 Faire fondre ce mélange doucement (au bain-marie ou au micro-ondes) en remuant.

3 Laisser reposer 2 h avec un couvercle dans un endroit frais.



4 Avec 2 petites cuillères, former des boules de la grosseur d'une petite noix. Les poser sur une assiette contenant la noix de coco.

5 Façonner les truffes avec les mains en utilisant la noix de coco pour éviter qu'elles ne collent à la peau.



6 Dresser dans deux boîtes de camembert vides décorées et avec un fond de papier sulfurisé. et réserver au frais.