



THE J.M. SMUCKER Co

Truffes au chocolat classiques

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins N/A 60 N/A

Ingredients

- 3 ppts (175 g chacun) grains de chocolat mi-sucré
- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré **Eagle Brand®** régulier

Lait condensé sucré

- 1 c. à table (15 mL) extrait de vanille
- **Enrobages possibles :**
- noix hachées fines, noix de coco en flocons, granules de chocolat, granules de différentes couleurs, poudre de cacao non-sucré, sucre glace

Directions

Step 1:

Dans une casserole à fond épais, faire fondre les grains de chocolat à feu doux. Ajouter le lait condensé sucré, en remuant.

Step 2:

Retirer du feu et incorporer l'extrait de vanille. Réfrigérer jusqu'à ce que la préparation soit assez ferme pour être manipulée, environ 2-3 heures.

Step 3:

Façonner en boules de 1 po (2,5 cm)(une cuillère à melon peut être utile). Rouler dans l'enrobage désiré et déposer sur une plaque à biscuits tapissée de papier parchemin. Réfrigérer jusqu'à fermeté.

Images

