

TRUFFES AMARETTO & PRALIN

Pour 24 truffes

Préparation : 30 min



175 g de chocolat noir

2-3 cuillères à soupe de liqueur d'Amaretto

40 g de beurre doux

50 g de sucre glace

50 g d'amandes en poudre

- 1 Dans une casserole, au bain-marie, faire fondre le chocolat noir avec la liqueur d'Amaretto. Bien mélanger.
- 2 Ajouter le beurre doux, remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu.
- 3 Ajouter ensuite le sucre glace et les amandes en poudre tamisés. Bien mélanger pour obtenir une préparation homogène.
- 4 Mettre le mélange au frais jusqu'à ce qu'il soit assez ferme pour le rouler en boules.
- 5 Rouler celles-ci dans du pralin pour finir.
- 6 Les mettre dans des caissettes et dans le récipient de présentation de votre choix et garder au frais. Se conserveront deux semaines dans un endroit frais mais ne seront-elles pas mangées avant ???! ;o)