

TRUFFES AU CHOCOLAT A LA NOIX DE COCO

- 400 g de chocolat à cuire
- 125 ml d'eau
- 200 g de beurre pommade
- 200 g de sucre glace
- 2 jaunes d'œufs
- 4 cuillères à soupe de Malibu
- Noix de coco râpée

Faire fondre le chocolat et l'eau au bain-marie et laisser tiédir.

Mélanger le sucre glace et le beurre pommade.

Ajouter les jaunes d'œufs, le chocolat fondu et le Malibu.

Laisser refroidir au réfrigérateur jusqu'à ce que la consistance permette de prélever avec une cuillère parisienne de l'appareil pour façonner des petites boules (La taille dépend de votre gourmandise...).

Les rouler dans la noix de coco râpée.

Mettre au réfrigérateur pendant 24h.

