

Source d'inspiration:

C.Oudot 14/12/06

Adaptation par
<http://stelladelarhune.typepad.fr/>
stelladelarhune@mac.com



Truffes libellule

Ingrédients :

100g	Chocolat noir = 1 plaque	+65% cacao selon goût
1 cS	Purée amandes blanches	Ou de noisettes
2 cS	Sirop d'érable	Ou d'agave ou de riz
1/2 verre	Lait de soja vanille	Ou d'amande ou de coco
	Poudre de cacao	Ou de café ou coco

- Dans une casserole, faire fondre à feu doux le choco avec lait
- Quand fondu, remuer et ajouter sucre et purée amandes
- laisser refroidir dans plat pour couche de 2/3 cm de hauteur
- le lendemain, avec cuillère, faire boule roulée dans poudre
- ne pas tout manger illico !!

- en fonction des combinaisons, variantes illimitées !
- ma préférée : sirop d'érable, lait de soja vanille, poudre café = chaleur tropicale !
- libellule car c'est léger, et très facile pour le foie de rester tout virevoltant à la gourmandise !

Conservation

1 semaine au frigo

meilleur 2/3j après prépa

Association

Avec la magie de Noël !

