



## *Truffes au Chocolat Maison*

*(recette familiale)*

800 g de chocolat au lait  
200 g de chocolat noir  
500g de sucre-glace  
250 g de beurre  
5 c. à s. de lait  
Kirsch à volonté (3-5 c. à s.)

Faire fondre le chocolat dans un bol au micro-onde avec 5 c.à s. de lait  
Ajouter le beurre ramoli  
Bien mélanger  
Ajouter le sucre-glace  
Ajouter le kirsch  
Mélanger de manière à obtenir une pâte bien homogène  
Laisser reposer une nuit.  
Façonner les truffes, les rouler dans des paillettes de chocolat ou de la poudre de chocolat

Indispensable: prenez du chocolat de bonne qualité, vos truffes n'en seront que meilleures

Truc et astuce: sprayez quelques truffes avec un **spray alimentaire** doré ou argenté.