

Pour 12 personnes • Portion : 1 truffe

22  
minutes

PRÉPARATION : 10 minutes

CUISSON : 2 minutes

REFROIDISSEMENT : 10 minutes

# TRUFFES

## divines

¼ tasse de crème épaisse

¾ tasse de brisures de chocolat

¼ c. à thé d'épices désirées comme la cannelle ou la cardamome

¼ tasse de noix hachées ou de vermicelles décoratifs

1. Mettre la crème épaisse dans un Plat/couvercle Superpo-cuisson TupperOndes® de ¾ pte/750 mL et cuire au micro-ondes à puissance élevée pendant 2 minutes.
2. Ajouter les brisures de chocolat et les épices désirées et remuer jusqu'à ce que le tout soit lisse.
3. Réfrigérer pendant 10 minutes jusqu'à ce que la ganache ait une consistance très épaisse.
4. À l'aide d'une Cuillère à crème glacée, faire 12 portions égales et rouler chacune en une boulette. Rouler chaque boulette dans les noix hachées ou les vermicelles décoratifs.
5. Servir immédiatement ou conserver au réfrigérateur dans un contenant Tupperware fermé.

Information nutritionnelle (par portion) :

Calories : 100 Total Lipides : 7 g Lipides saturés : 4 g Cholesterol : 5 mg

Glucides : 10 g Sucre : 8 g Fibres : 1 g Protéines : 1 g Sodium : 10 mg

Vitamine A : 2 % Vitamine C : 0 % Calcium : 0 % Fer : 0 %

### DÉMONSTRATION



Superpo-cuisson  
TupperOndes® de  
1 ¾ pte/1,75 L

### OPTIONNEL



Tasses à  
mesurer



Cuillères à  
mesurer



Spatule en  
silicone



Cuillère à crème  
glacée

