Truffes au chocolat

200 g de chocolat

60 g de beurre

4 c. à s. de sucre glace

1 jaune d'oeuf

Cacao amer ou poudre de cacao non sucrée

Matériel : Casserole / Saladier / Mini caissette(s) en papier

Préparation:10 minutes

Casser le chocolat en petits morceaux

Le ramollir au bain-marie.

Hors du feu, ajouter le beurre par petits morceaux.

Ajouter le jaune d'oeuf et le sucre glace. Mettre au froid.

Rouler vite les truffes dans le cacao.

Remplir les caissettes et gardez au froid.

Pain d'épices

Ingrédients : 4 personnes

250 g de farine
3 c. à s. de miel
0,25 lait
1 c. à c. de bicarbonate de sodium
1 c. à c. de mélange 4 épices
100 g de sucre en poudre ou sucre semoule

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 1 heure

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Cuire 1h th. 5/6 (160°C) dans un four préchauffé pendant 1/4 d'heure.

Bon appétit !