

Truffes

Chocolat/Pois chiches



40 minutes



50/truffe



6 personnes



Protéiné
Coupe faim
Gourmand

Ingrédients



200g de chocolat noir (min 70% de cacao)



70g de cacao 100% cacao



200g de pois chiches égouttés



2 càs de sucre complet



2 càs d'huile de coco

Étapes

Mixer les pois chiches avec l'huile de coco, le sucre et le cacao afin d'obtenir une pâte homogène.

Réserver 45 minutes au réfrigérateur.

Façonner les truffes à la main et les réserver 1h30 au réfrigérateur. Possibilité de glisser une amande dans chaque truffe.

Faire fondre le chocolat noir dans une casserole et tremper les truffes dans le chocolat fondu.

Les faire durcir au réfrigérateur.