

### **TRUFFES AUX AMARETTI**



**Facile**

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 2 mn**

**Attente: 2 heures à température ambiante**

**Pour 25 truffes de la taille d'une noix:**

250 g de chocolat à 66 % de cacao environ (râpé ou en petits morceaux)

40 g de crème liquide

35 g de beurre mou en parcelles (pas liquide)

3 biscuits amaretti moelleux de chez le traiteur italien

3 à 4 càs de cacao pur

Porter la crème à ébullition. Couper le feu et incorporer en 2 ou 3 fois le chocolat en remuant vigoureusement pour obtenir un mélange lisse et brillant.

Lorsque la masse est moins chaude mais encore tiède, incorporer le beurre et laisser refroidir à température ambiante.

Mettre au froid une vingtaine de minutes ou un peu plus de manière à pouvoir faire des boules de la taille d'une grosse noix.

Couper les biscuits en morceaux de la taille d'une petite noisette et, après avoir façonné les boules de chocolat, incorporer un morceau de biscuit au centre. Rouler à nouveau entre vos paumes et réserver au frigo.

Lorsque les truffes sont bien fermes, les passer dans le cacao en poudre.

L'autre version consiste à mixer les amaretti et à en incorporer la moitié dans la ganache à truffes en réservant le reste pour rouler les truffes dedans.