



Truffes au chocolat et noix de coco

Ingrédients pour 6 personnes

200 g de chocolat (autorisé)

2 c à soupe d'eau

70 g de Végétaline

30 g de sucre glace

Un peu de poudre de cannelle, ou de la cardamone ou de la vanille

20 g de corn flakes

Noix de coco râpée

Préparation

Faire fondre le chocolat avec l'eau

Ajouter la Végétaline, le sucre glace et l'arôme de votre choix (cannelle, cardamone ou vanille) et les corn flakes grossièrement écrasés.

Mélanger le tout et laisser complètement refroidir.

Prélever des boules avec une cuillère

Terminer de façonner la truffe dans le creux de la paume de la main puis la rouler dans de la noix de coco râpée

Laisser reposer au frais

Joyeuse dégustation !