



## Les truffles au café

- Par [vision-plaisir](http://vision-plaisir)

Allez ! laissez-vous tenter par la douceur et la force du chocolat.

### Ingrédients :

- 250 g de [chocolat noir](#) 70% cacao
- 125 g de beurre doux
- 175 g de sucre glace
- 100 g de cacao en poudre
- Extrait de café (dosage suivant votre goût)

## Pour 8 personnes

### Réalisation de la recette :

Mettre à fondre le **chocolat noir** au bain marie. Laisser ce chocolat refroidir en **mélangeant de temps en temps** avec une spatule. Pendant son refroidissement, battre à pleine vitesse le beurre et le sucre glace. **Ajouter le chocolat fondu** et froid au sucre et beurre.

**Verser l'extrait de café** et mélanger à la spatule jusqu'à obtenir une préparation homogène. Façonner vos truffles soit aux mains ou à la poche à pâtisserie. **Laisser cristalliser** (qu'elles deviennent dures) vos truffles et les rouler dans la **poudre de cacao**.