

# Truffes de l'Ogre

Recette de Chantal

Qui n'a jamais fait des truffes? Même si ce n'était pas au moment de Noël Chantal, a fait déguster les siennes à un petit groupe d'adhérents qui les ont très appréciées.

**Ingrédients :** (pour 30 petites truffes environ)

- 125 g de biscuits à la cuiller (ou boudoirs)
- 125 g de cacao type Nesquik
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre glace
- 100 g de poudre d'amandes
- 2 jaunes d'œufs

*Facultatif :*

- 1cc d'extrait de café
- 1 cs de Rhum
- noix de coco



- 1) Mixer les biscuits.
- 2) Mélanger les poudres (sucre, cacao, biscuits, poudre d'amandes)
- 3) Faire fondre le beurre, le verser sur les poudres et bien mélanger en écrasant les grumeaux.
- 4) Ajouter les jaunes d'œufs, le Rhum et l'extrait de café.
- 5) Mettre au frais 1 heure environ.
- 6) Former des boules et les rouler à la main puis dans du Nesquik (ou de la noix de coco).
- 7) Garder au frais avant de servir.

