

## TRUFFES AUX AMANDES ET NOISETTES

RECETTE N°141

### NOTATION

- Prix : 6/10
- Difficulté : 4/10
- Originalité : 3/10

### NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 4 personnes

### TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 0 minutes

### INGREDIENTS NECESSAIRES

- 30 g de chocolat en poudre
- 120 g de pâte d'amande
- 1c à soupe de noisettes pilées
- 2 à 3 gouttes d'essence de vanille
- 60 g de sucre
- 4 c à soupe d'eau

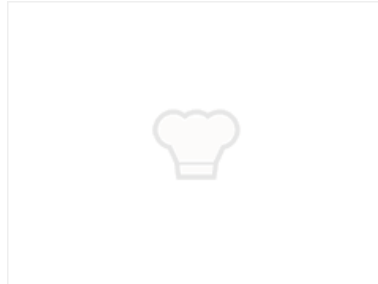
### MATERIELS INDISPENSABLES

- casserole
- cuillère en bois

### COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

### PHOTOS



### 3 ETAPES A SUIVRES

01. Incorporez 30 g de chocolat en poudre à 120 g de pâte d'amande.
02. Ajoutez 1 c à soupe de noisettes pilées et 2 à 3 gouttes d'essence de vanille. Préparez un sirop de sucre en faisant fondre 60 g de sucre dans 4 c à soupe d'eau et en faisant bouillir à gros bouillons.
03. Lorsque le sirop est au grand cassé (une cuillerée de sirop jetée dans un bol d'eau froide se sépare en filaments, mais non cassants), retirez-le du feu et plongez-y aussitôt les boulettes façonnées avec la pâte.

### NOTES PERSONNELLES

---

---

---

---

---