



Truffes à l'érable et aux amandes

rendement 20-25 truffes

Ingrédients

| | |
|-----------|------------------|
| 25 | amandes entières |
| 250ml | beurre d'érable |
| 1 ¼ tasse | poudre d'amande |
| 1 pincés | fleur de sel |
| Q.S | cacao |

Méthode

- Préchauffer votre four à 350 °F
- Faire rôtir les amandes 12-15 minutes, laisser refroidir

- Mélanger le beurre d'érable, la poudre d'amande et la fleur de sel
- Réfrigérer quelques minutes
- Faire des boulettes ½ c.a.soupe environ
- Insérer une amande grillée dans chacune des truffes et les passer dans la poudre de cacao. Réfrigérer.

Q.S: Quantité suffisante