



Truffles à la noix de coco et au Nutella®



Petites sphères au cœur fondant de Nutella

Gourmandises délicieuses, prêtes à déguster, ces petites truffles au cœur fondant au Nutella® saupoudrées de noix de coco, enchanteront vos convives.

Ingrédients :

- 1 œuf
- 50 g de sucre en poudre
- 150 g de noix de coco râpée
- 160 g de Nutella®





Étape 1 :

- Préchauffez le four à 170°C et positionnez une grille à mi-hauteur.
- Mélangez ensemble l'œuf, le sucre et 90 g de noix de coco râpée.
- Formez 20 petites boules de la taille d'une noix (10 g chacune) et déposez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- Faites cuire les truffles pendant environ 4 minutes, sortez-les ensuite du four et laissez-les refroidir sur la plaque (environ 10 minutes).



Étape 2 :

- Coupez délicatement chaque boule en deux à l'aide d'un petit couteau.
- Enfoncez légèrement votre pouce au centre de chaque moitié pour faire un petit creux.
- À l'aide d'une poche à douille munie d'une petite douille (environ 2 mm), remplissez chaque boule avec 3 g de Nutella® et refermez-les en pressant deux moitiés ensemble dans le creux de vos mains.



Étape 3 :

- Faites ramollir 100 g de Nutella dans un petit bol placé sur une casserole d'eau frémissante (bain-marie).
- À l'aide de 2 fourchettes, trempez chaque truffle dans le Nutella® et déposez-les sur une assiette recouverte de papier sulfurisé.
- Laissez refroidir au réfrigérateur pendant 30 minutes. Roulez ensuite chaque truffle dans la noix de coco râpée restante.
- Décorez avec le Nutella® restant.

