

RECETTE

Truffes à la noix de coco et au Nutella®

Difficile

2 h 24 min



INGRÉDIENTS

Pour 20 portions

1 œuf

50 g de sucre en poudre

150 g de noix de coco râpée

160 g de Nutella®



Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !

INSTRUCTIONS



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).



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.

**4**

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 truffe dans le Nutella® et déposez-les sur une assiette recouverte de papier sulfurisé.

Laissez refroidir au réfrigérateur pendant 30 minutes. Roulez ensuite chaque truffe dans la noix de coco râpée restante.

Décorez avec le Nutella® restant.

Et voilà !