

# Truffes

## de cookie dough



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 25 min

✓ **Repos** : 3 h

✓ **Ingrédients**

**pour une trentaine de bouchées :**

- 50 g de beurre mou
- 30 g de beurre de cacahuètes
- 20 g de sucre
- 80 g de cassonade
- 1 cuil. à soupe de lait
- 100 g de farine
- 80 g de pépites de chocolat noir
- 200 g de chocolat noir

✓ **Préparation :**

1. Dans un saladier, travaillez le beurre mou avec le beurre de cacahuètes, le sucre et la cassonade. Ajoutez le lait et mélangez bien au fouet.
2. Versez petit à petit la farine tout en mélangeant avec une maryse ou une cuillère en bois.
3. Ajoutez les pépites de chocolat et travaillez la pâte pour bien les répartir. Formez des boules de la taille d'une petite noix et laissez reposer pendant 1 h au frais.
4. Faites fondre le chocolat noir au bain-marie. Trempez les boules de cookies dough dans le chocolat fondu puis posez-les sur un plat recouvert de papier sulfurisé. Réservez au frais pendant 2 h avant de servir.



www.audalacuisine.com