

Chocolate Truffles

Ingredients

1 can sweetened condensed milk
3/4 cup butter
3/4 cup unsweetened cocoa powder
2 tsp. vanilla extract



Instructions

Melt butter on low heat on the stove. Add cocoa and stir. Let cool, then add milk and vanilla. Chill for 3 to 4 hours. Roll the chocolate paste into little balls. Roll balls into powdered sugar before putting them on a plate.

Keep chilled until serving.

Truffles au chocolat

Ingrédients

1 boîte lait concentré sucré
3/4 tasse beurre
3/4 tasse poudre de cacao non sucrée
2 c. à thé extrait de vanille

Directives

Faire fondre le beurre à feu doux. Ajouter la poudre de cacao et mélanger. Laisser refroidir, puis ajouter le lait et la vanille. Réfrigérer pendant de 3 à 4 heures. Façonner la pâte au chocolat en petites boules. Rouler les boules dans du sucre à glacer avant de les placer sur une assiette.

Réfrigérer jusqu'au moment de servir.

