

Bosch x Histoires de cuisine Truffes de biscuits à 3 ingrédients

Portions: 8

Difficulté: Facile

Préparation: 20 min.

Cuisson: 0 min.

Repos: 60 min.

Ingrédients :

- 16 biscuits (p. e. des biscuits sandwichs au chocolat)
- 1 ½ oz de fromage frais
- 7 oz de chocolat blanc

Utensiles:

- Robot de cuisine
- Grand bol
- Grille en fil de fer
- Marmite
- Papier sulfurisé
- Bol résistant à la chaleur



Étape 1/2:

16 biscuits | 1 ½ oz fromage frais

Robot de cuisine | Grand bol | Grille en fil de fer

Mettre les biscuits dans un robot et les réduire en poudre fine. En réserver une partie pour la garniture et mélanger le reste avec le fromage frais dans un grand bol. Rouler le mélange en boules avec les mains et les placer sur une grille. Laisser refroidir au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.

Étape 2/2:

7 oz chocolat blanc

Marmite | Papier sulfurisé | Bol résistant à la chaleur

Pendant ce temps, faire fondre le chocolat blanc au bain-marie. Tremper les truffles aux biscuits refroidies dans le chocolat blanc fondu et les replacer sur la grille avec un morceau de papier sulfurisé en dessous. Saupoudrer le reste des biscuits moulus, mettre au réfrigérateur pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le chocolat soit pris, et déguster !