



Confiseries, friandises, chocolats

Truffes roses aux baies de goji



2h55 **25 min** **0** **2h30** **216**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte

80 g **Chocolat noir**
1 **Avocat**
2 c. à soupe **Huile de noix de coco**
1 c. à café **Vanille en poudre**

Ingrédients pour le façonnage des truffes

40 g **Flocons d'avoine**
40 g **Baie(s) de Goji**
2 c. à soupe **Sucre de coco**

Étape 1

Préparation de la poudre et de la pâte

- 1 Verser les baies de goji dans un mixeur.
- 2 Ajouter les flocons d'avoine.
- 3 Ajouter le sucre de coco. Mixer.
- 4 Verser la poudre obtenue dans un bol. Réserver pour le façonnage des truffes.
- 5 Verser le chocolat en morceaux et l'huile de coco dans une casserole.
- 6 Mettre sur feu doux, remuer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Puis retirer du feu et laisser reposer.
- 7 Couper un avocat en deux, retirer le noyau et prélever la chair à l'aide d'une cuillère. La mettre dans le mixeur.
- 8 Ajouter la vanille. Fermer le mixeur et mixer jusqu'à obtention d'une crème bien lisse. Stopper le mixeur, l'ouvrir et racler les bords pour ramener la pâte vers le centre. Puis mixer à nouveau.
- 9 Ajouter le chocolat fondu, fermer et mixer à nouveau.
- 10 Verser la pâte dans un bol, mettre au réfrigérateur pendant deux heures.

Étape 2

Façonnage des truffes et dressage

- 1 Sortir la pâte du réfrigérateur.
- 2 Prendre une petite quantité de pâte dans les mains, la rouler très rapidement pour obtenir une jolie boule.
- 3 Puis rouler la boule dans la poudre de flocons d'avoine et baies de goji. Réserver sur une assiette.
- 4 Procéder rapidement car la pâte devient plus molle et difficile à rouler en restant à température ambiante.
- 5 Continuer avec la pâte restante.
- 6 Se laver les mains puis rouler les truffes une deuxième fois avec la paume des mains.
- 7 Réserver les truffes au réfrigérateur pendant environ 30 minutes avant de les servir.
- 8 Au bout de 30 minutes, sortir les truffes du réfrigérateur, servir.