



Truffes en chocolat façon LIV

55 kcal/3 truffes

Les ingrédients:



1 paquet de riz LIV



180g de chocolat noir allégé

+



du cacao en poudre



45g de sucre de coco

Ce dont vous avez besoin:

- 1/2 paquet de levure
- Passoire
- Poêle
- Mixeur



La recette pour environ 60 truffes:

- ① Passer le riz sous l'eau et réserver.
- ② Faire fondre le chocolat. Mixer le riz
Mélanger le chocolat le riz et le sucre.
- ③ Faire des boules et laisser refroidir au réfrigérateur.
Si besoin reformer les boules.
- ④ Recouvrir les truffes de cacao en poudre.
- ⑤ Déguster et conserver au frais.
C'est prêt. LIV IT.

Petit +
Ajouter de la
coco rapé



#KONJAKISÉS