



Truffes cookies dough

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 30 pièces

Préparation | 10 min

Cuisson | 10 min

Repos | 1h

INGRÉDIENTS

- 85 g de beurre pommade
- 45 g de cassonade
- 35 g de sucre
- 155 g de farine
- 135 g de pépites de chocolat
- 60 g de lait
- 170 g de chocolat noir
- Graines de vanille

Cuisson de la farine

Cette étape peut vous paraître inutile, mais il ne faut surtout pas la négliger. Pour rappel, la pâte est crue, donc il est important de cuire la farine pour éliminer d'éventuelles bactéries.

Étalez votre farine sur une plaque de four chemisée et enfournez pour 10 min dans un four préchauffé à 160 °C.

Mélangez à mi-cuisson, la farine peut s'agglomérer, ce n'est pas grave.

Tamisez la farine puis réservez jusqu'au complet refroidissement.



Préparation de la pâte

Pendant ce temps, dans le bol de votre robot muni du fouet ou dans un saladier, mélangez le beurre pommade, la cassonade et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Incorporez la farine, les pépites de chocolat, l'extrait de vanille et le lait en mélangeant.

Réservez au frais 10 à 15 min.

Dressage des truffes

Faire fondre doucement votre chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.

Faites des petites boules avec la pâte à cookie et trempez-les dans le chocolat fondu.

Réservez au frais 45 min à 1 h.

Les + de Popotte :

- La pâte est crue, mais sans danger, car la farine est cuite et qu'il n'y a pas d'œufs dedans.
- Cette pâte ne conviendra pas du tout pour faire des cookies cuits, car certains ingrédients ont été enlevés afin de pouvoir consommer la pâte crue sans danger.

