

9 décembre 2007

Boules aux noisettes, à la cannelle et à la fleur de sel



(pour 54)

*1 ½ tasses de nutella
24 biscuits graham crackers à la cannelle écrasés
(ou tout autre biscuit+un peu de cannelle)
1 tasse de sucre glace
1 cs de crème fleurette
340 g de chocolat noir hâché
2 cs de shortening (ou margarine)
2 cs de brisûres de noisettes toastées*

Posez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque.
Mélangez ensemble le nutella et les biscuits avec un mixeur électrique à vitesse moyenne. Ajoutez progressivement le sucre glace, puis la crème pour obtenir un mélange un peu dur. Formez de petites boules et posez-les sur la plaque. Réfrigérez pour 1h.

Faites fondre le chocolat et le shortening dans une casserole moyenne à feu doux. Retirez du feu. Trempez assez rapidement les boules, une à la fois, dans le chocolat fondu avec une fourchette. Retirez l'excès de chocolat en raclant la fourchette contre le bord de la casserole. Placez sur la plaque, ajoutez quelques noisettes sur le dessus. Réfrigérez pour 1 h.

Les truffles se conservent dans une boîte hermétique pendant 2 semaines au réfrigérateur.

Source : recette adaptée de celle d'un hors-série du magazine Better Homes and Gardens sur les Christmas cookies.