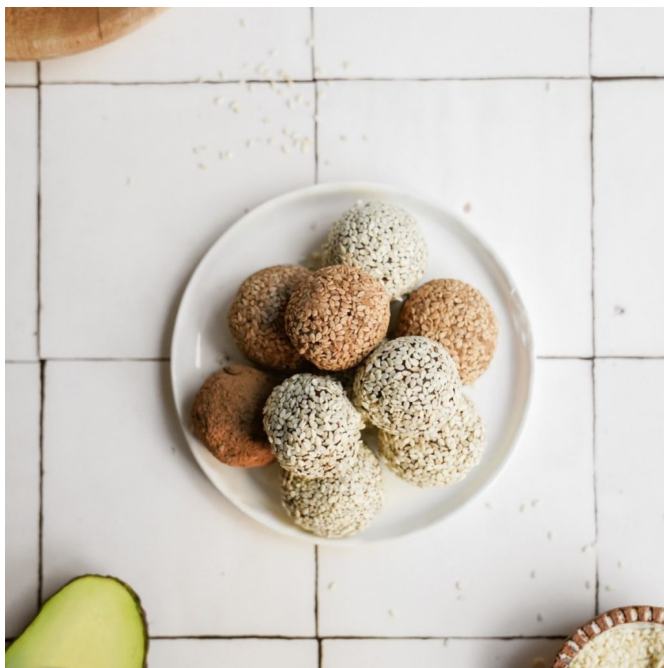


## Truffes au chocolat et à l'avocat



### Ingrédients

- ¾ tasse de chocolat noir ou de chocolat au lait.
- ½ cuillère à café de sel de mer
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 petit avocat
- ¼ tasse de cacao en poudre + 2 cuillères à soupe pour rouler

### Préparation

1. Dans le petit bol, combiner le chocolat, la vanille et le sel marin. Faire fondre pendant 20 secondes au micro-ondes, retirer et remuer jusqu'à ce que le mélange commence à fondre. Répétez cette opération une fois jusqu'à ce que vous obteniez un mélange de chocolat parfaitement crémeux.
2. À l'aide d'un pilon à pommes de terre ou d'une fourchette, écraser l'avocat jusqu'à ce qu'il soit complètement lisse et sans grumeaux. Un mélangeur à pied est idéal ici.
3. Transférer le mélange de chocolat et ¼ de tasse de

### Crédit

Recette créée par FoodByMaria

## Truffes au chocolat et à l'avocat

cacao avec l'avocat et remuer jusqu'à ce qu'il soit bien mélangé. Placer le mélange au réfrigérateur, complètement couvert, pendant au moins 1 à 2 heures.

4. Retirer le mélange de truffes du réfrigérateur et à l'aide d'une cuillère à melon ou d'une cuillère à soupe, commencer à mesurer 12 boules. Utiliser la paume des mains pour former de belles boules.
5. Mettre le reste de la poudre de cacao dans un petit bol et rouler chaque boule dans le cacao.
6. Déguster immédiatement ou laisser reposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.