

Van Houtentruffels

Ingrediënten

- 160 gram cacao Van Houten
- 100 gram poedersuiker
- 150 gram boter
- 2 eigelen
- 80 gram crème fraîche of slagroom
- 30 bonbonvormpjes
- vetvrij papier
- cacao, kokosrasp, hagelslag of amandel- of hazelnootpoeder

Werkwijze

1. Smelt de boter in een pan. Voeg eigelen, suiker en cacao toe, meng goed. Voeg de crème fraîche toe. Zet het mengsel minstens 1 uur weg in de koelkast.
2. Maak 30 balletjes, rol deze door de cacao, de kokosrasp, de hagelslag of amandel- of hazelnootpoeder. Bewaar ze in bonbonvormpjes en leg tussen de lagen truffels vetvrij papier.