

材料3つ簡単トリュフチョコレート！

材料

板チョコレート	200グラム
ココアパウダー	20グラム
生クリーム	100ml



作り方

1. 耐熱ボウルにチョコレートを割って入れます。
2. 鍋に生クリームを入れて弱火で沸騰直前まで温めて1に入れ耐熱性のヘラでチョコレートが溶けてクリーム状になるまで混ぜ合わせます。ラップをして冷蔵庫に入れて30分冷やします。
3. 2をスプーンですくい、一口大に丸めて、バットに並べます。
4. ココアパウダーをまんべんなくまぶして、盛り付けたら完成です。