

## **Chocoladetruffels in de microcook!!**

### **Ingrediënten voor 40 truffels:**

- 250g pure chocolade (+/- 55% cacao) of melkchocolade
- 125g boter            - 2 eidooiers            - 1 zakje vanillesuiker
- 100g poedersuiker                            - 30g ongezoet cacaopoeder

### **Bereiding:**

- Breek de chocolade in stukken en verdeel de boter in 4. Doe de chocolade en boterstukken in de microcook schenkan 1l. Sluit met het deksel en smelt ze 2min op 600watt in de magnetron.
- Laat 1min rusten op 600watt in de magnetron. Laat 1min rusten en roer vervolgens tot een consistent geheel.
- Voeg de eidooiers, de vanillesuiker en de poedersuiker toe en meng goed met behulp van de soepele klopper.
- Plaats deze mengeling minimaal 1uur 30' in de koelkast zodat ze kan opstijven.
- Maak nadien ongeveer 40 chocoladebolletjes en rol ze door het cacaopoeder.
- Je kan de truffels eenvoudig bewaren in de koelkast in de igloo doos 1l.

Smakelijk, Tine Monserez  
[Tinetupperware@outlook.com](mailto:Tinetupperware@outlook.com)