

TRUFFES EN CHOCOLAT

*300g de chocolat noir
un peu de lait de soja sucré
un peu de crème de soja
100g de margarine vegan
2 c. à c. de fécule diluée dans 2 c. à s. de lait de soja sucré
125g de sucre impalpable
3 c. à s. de cacao*

Faire fondre le chocolat au bain-marie, en y ajoutant un peu de lait de soja, jusqu'à ce qu'il soit onctueux. Ajouter en suite un peu de crème de soja, la fécule diluée dans le lait de soja, ainsi que la margarine en petits morceaux. En dehors du feu, incorporer le sucre, puis placer le tout au réfrigérateur, pendant une bonne heure (ou plus, le temps que la préparation ait suffisamment durci). Former des petites boules, et les rouler ensuite dans le cacao. Au réfrigérateur, les truffles se conserveront pendant plusieurs jours.