

Truffes au chocolat avec des figues sèches et cacao

1-2

minutes



Vegan truffes au chocolat sans sucre, très faciles et particulièrement saines. Des figues sèches, cardamome aromatique et rhum font ces bouchées, un gâteau magnifique.

Ingrédients (pour 12 truffes)

200 gr. figues séchées

3 c.à.s. cacao crus brut en poudre, plus pour saupoudrer

1 c.à.s. rhum

2 c.à.s. sirop **d'érable** ou d'agave ou miel (pour non vegan)

2 c.à.c. huile de noix de coco, fondue

¼ c.à.c. cardamome en poudre

½ c.à.c. extrait de vanille

1 pincée sel

Préparation

1. Nous plaçons les figues à un grand bol, nous ajoutons de l'**eau** bouillie, qu'il les couvre et nous les laissons tremper pour 30 secondes jusqu'à 1 minute. Ensuite nous essorons, nous les faisons sécher et nous les mettons au mélangeur.

2. Nous ajoutons toutes les matières restantes et nous faisons mixer jusqu'à ce que se forme, une pâte homogène épaisse.

3. Avec nos mains nous formons des boules à taille de noix. Si nous voulons, roulons sur du cacao supplémentaire (ou noix de coco).

4. Nous consommons immédiatement ou nous laissons pour quelques heures au réfrigérateur se raffermir plus.