

## Muscovadotryffel (ca 20 st)

175 g mörk choklad 70%  
1 dl grädde  
0,75 dl muscovadosocker  
2 msk smör

- Hacka chokladen fint och lägg den i en bunke.
- Koka upp grädde, socker och smör. Häll den över chokladen. Låt stå någon minut utan att röra.
- Blanda sedan försiktigt tills all choklad har smält.
- Låt tryffelkrämen svalna i rumstemperatur. Häll den i en form klädd med plastfolie. Ställ den i kylan för att svalna.
- Skär tryffelmassan i bitar och vänd dem i kakao. Förvara dem svalt.

