Truffes de Reims

[](http://storage.canalblog.com/77/34/729592/58907964.jpg)

Ingrédients: (pour une quinzaine de Truffes)

* 12 biscuits roses de Reims
* 2 jaunes d'œufs
* 60 g de beurre
* 50 g de sucre glace

Préparation:

Mixez finement les biscuits avec les jaunes d'œufs et le beurre.

Formez des petites boules et roulez-les dans le sucre glace.

Laissez durcir 2 heures au réfrigérateur.

Ange et Délices