**Sjokoladetrøfler**

Til 25-30 trøfler trenger du:

* 200 g sjokolade
* 6 store spiseskjeer kakao
* 25 g smør
* 1 dl fløte
* 3 ss sukker
* 1-2 ts vaniljesukker

Kok opp fløten sammen med sukkeret. Ta kjelen av varmen og tilsett sjokolade og smør. Rør inn med sleiv. Sett kjelen i kjøleskapet i 3 timer. Ta den ut og rør blandingen myk med sleiven. Trill kuler, rull dem i kakaopulveret, og nyt dem ☺

Oppskrift fra Hakkespettboken- spiselige saker- Egmont bøker, 2001