



## チョコ不使用トリュフ

材料：8個分

◎ココアパウダー	20g
◎アーモンドパウダー	15g
◎砂糖	30g
・無調整豆乳（牛乳）or 生クリーム豆乳ホイップ	30g
・バニラオイル（バニラエッセンス）	2,3滴

### 【飾り用】

・ココナッツファイン	適量
・粉糖	
・ココアパウダー	
・抹茶パウダー	
etc...	



01

計量しておいた◎の材料をホイッパーでよく混ぜる。  
※アーモンドパウダーを入れない場合はココアパウダー30gでも作れる。



02

無調整豆乳を沸騰直前まで温め①に加える。  
※ここからゴムベラに持ち替えます。  
※ラップしてレンジ600w30秒～も可。  
※固さを見ながら一気に入れず、少しずつ！  
使う材料によって仕上がりは変わりますが、大体豆乳20gだと手で丸められます。  
緩くなったら型に入れて固めてもOK！



03

バニラオイルも加えてよく練り混ぜ、冷蔵庫で30分ほど冷やす。  
※ラム酒など洋酒を入れるのもおすすめ。



04

冷え固まった③を大体8等分し、ラップorビニール手袋をして丸める。  
※緩くても丸めたいときはスプーン2本使って丸める方法も。



05

好みの飾り材料で仕上げていく。  
※ナッツを刻んでいれても美味しいです。

