



Saffran- och clementintryffel

Kock: **I min syrras kök** Tid: **30 min** Portioner:



Enkla och goda tryfflar med citrus och saffran.



INGREDIENSER

200 g vit chocklad
0,5 burk söttad kondenserad mjölk
0,5 g saffran
clementin, zest från hela + 1 tsk saft
25 g smör
en nypa salt

GÖR SÅ HÄR

1

Dela chokladen i mindre bitar och smält över ett vattenbad under omrörning.

2

När chokladen smält, stäng av plattan och rör ner övriga ingredienser och blanda till en jämn smet.

3

Häll upp på t ex en tallrik med bakplåtspapper (så fastnar det inte). Ställ in i kylan i ca 4 timmar.

4

Skär upp i bitar ca 1*2 cm och rulla sedan till bollar.

5

Rulla tryfflarna i florsocker. Förvara i kylskåp.