

Truffes au Baileys

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

200 grammes de chocolat noir
200 grammes chocolat au lait
3⁄5 décilitre baileys (irish cream)
1 1⁄2 cuillères à soupe café (espresso, finement moulu)
1 pincée de sel
3 cuillères à soupe de cacao en poudre
3 cuillères à soupe de noix de coco (en poudre)
3 cuillères à soupe de sprinkels

Méthode de préparation

1. **Cassez le chocolat en morceaux et versez-le dans une casserole avec le Baileys. Faites fondre à feu doux et réservez.**

2. **Hors du feu, ajoutez le café finement moulu et le sel. Mélangez bien, couvrez et laissez refroidir au réfrigérateur pendant une heure.**

3. **Formez des petites boules avec la pâte, avant de les rouler dans la poudre de cacao, la poudre de coco et/ou les sprinkles.**