



Truffes au Baileys

Temps de préparation

> 1h

Difficulté

Moyenne



Ingrediënten

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

Bereidingswijze

- 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.