



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.