



Mes truffes au Baileys®

Recette pour 24 truffes environ. Préparation : 10 min. Cuisson : 1 min. Frais : 15 min.

Ingrédients

Chocolat noir : 200 g
Beurre : 25 g
Baileys® : 100 g
Crêpes dentelle : 6, soit 30 g
Poudre d'or alimentaire

Matériel

une jatte avec couvercle
une cuillère en bois
une balance ménagère
un mini-hachoir
une assiette
une petite cuillère



Réalisation > la préparation

1. Faire fondre le chocolat coupé en morceaux avec le beurre et la moitié du Baileys®.
2. Mélanger à la cuillère en bois et ajouter le reste de Baileys®.
3. Fermer la jatte et la placer dans un endroit frais durant environ 1/4 d'heure.
4. Mixer finement les crêpes dentelle. Mélanger un peu de poudre d'or et déposer cette poudre dans une assiette.
5. Prélever une noix de ganache au chocolat avec la petite cuillère, en façonner une boule régulière au creux d'une main et la rouler dans la poudre.
6. Faire de même jusqu'à épuisement de la ganache.

Réalisation > la préparation

Conserver dans une boîte à température ambiante, mais pas au frais !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com