



Desserts

Truffles au Baileys

Pour 6 personnes.

Ingrédients

Pour 4 pièces par personne

200 grammes de chocolat au lait (en morceaux)
1 cuillère à café de extrait de vanille
50 grammes de biscuits (émiettés)
50 grammes de noix (hachées)
4 cuillères à soupe de Baileys
50 grammes de coco (râpé)
80 grammes de sucre brun
180 grammes beurre doux
165 grammes de farine
1/2 cuillère à café sel
3 œufs

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Faites fondre le beurre et le chocolat. Mélangez-les bien ensemble. Mixez ensemble les œufs, le sucre brun, l'extrait de vanille et le sel. Incorporez ce mélange au chocolat fondu. Ajoutez la farine et continuez à mélanger jusqu'à ce que tout soit bien assimilé. Versez cela sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez 12 minutes.

Cassez le cake refroidi en petits morceaux dans un plat et mélangez-les avec le Baileys jusqu'à ce que les miettes commencent à former une boule. De cette pâte faites des petites boulettes de 2,5 cm de diamètre puis roulez-en 8 dans le coco râpé, les 8 suivantes dans les miettes de biscuits et les 8 dernières dans les noix.

Ustensiles de cuisine

Four
Mixeur

