



Desserten

Truffels met Baileys

Voor 6 personen.

Ingrediënten

Voor 4 stuks per persoon

200 gram melkchocolade (in stukjes)
50 gram koekjes (gekruid)
50 gram noten (fijngesnipperd)
180 gram ongezuurd boter
1 theelepel vanille-extract
50 gram kokos (geraspt)
80 gram bruine suiker
4 eetlepels Baileys
1/2 theelepel zout
165 gram bloem
3 eieren

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°. Smelt de boter en de chocolade. Goed onder elkaar roeren. Mix de eieren, de bruine suiker, het vanille-extract en het zout onder elkaar. Roer er dan de chocolade onder. Voeg de bloem toe en blijf roeren tot alles goed gemengd is. Giet dit op een bakplaat met bakpapier en plaats die 12 minuten in de oven.

Breek de afgekoelde cake boven een kom in kleine stukjes en roer daar de Baileys onder, tot de kruimels een bal beginnen te vormen. Maak van dit deeg balletjes met een doorsnee van 2,5 cm en rol er telkens 8 door de geraspte kokos, de koekjeskruimels en de notjes.

Keukenbenodigdheden

Oven
Mixer

