

Truffels met Baileys

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

200 gram pure chocolade
200 gram melkchocolade
3⁄5 deciliter baileys (irish cream)
1 1⁄2 eetlepels koffiebonen (espresso, fijngemalen)
1 snuifje zout
3 eetlepels cacaopoeder
3 eetlepels kokos (geraspt)
3 eetlepels sprinkels

Bereidingswijze

1. **Snij alle chocolade in stukjes en doe ze samen met de Baileys in een steelpan. Laat op een zacht vuurtje smelten en haal van het vuur.**

2. **Voeg de fijngemalen koffiebonen en het zout toe. Roer goed, dek af en zet in de koelkast voor 1 uur.**

3. **Rol balletjes van het mengsel en rol de balletjes door cacaopoeder, kokosrasp en/of sprinkels.**