

Truffes au speculoos

Ingredients
70g de mascarpone
250g de speculoos
40g de pâte speculoos
Enrobage
200g de chocolat blanc

Étape de la recette

- Pour une quinzaine de truffes -

Mixer les biscuits speculoos

Ajouter la mascarpone, la pte de speculoos et mlanger jusqu' ce que la prparation soit homogne

A la main former des boules (aussi bien que vous pouvez)

Dposer les boules sur une silpat et laisser au frais 1h

Enrobage

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Le laisser un peu refroidir

Tremper les truffes 1 1 dans le chocolat blanc fondu en vous aidant d'une fourchette ou autre

Tapoter lgrement pour enlever l'excdent, pour ne pas avoir une coque trop paisse

Pour dcorer j'ai mis de fins traits de pte speculoos que j'ai pralablement lgrement chauffer

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr