



Truffles 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 truffles -

Mixer les biscuits speculoos

Ajouter la mascarpone, la pâte de speculoos et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène

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

Déposer 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 truffles 1 à 1 dans le chocolat blanc fondu en vous aidant d'une fourchette ou autre

Tapoter légèrement pour enlever l'excédent, pour ne pas avoir une coque trop épaisse

Pour décorer j'ai mis de fins traits de pâte speculoos que j'ai préalablement légèrement chauffer