

trufas de baileys
y speculoos



Ingredientes para 30 unidades (aprox.):

- 200 gr de chocolate negro postres 70% cacao (yo Valor)
- 175 ml de nata 35% M.G.
- 60 ml de Baileys
- 50 gr de avellanas trituradas
- 6 galletas de speculoos

Preparación:

Calentamos la nata junto con el chocolate. Cuando esté derretido añadimos el Baileys y las avellanas. Tapamos con papel film, templamos y luego refrigeramos mínimo un par de horas (yo lo tuve un par de días). Si ha estado mucho tiempo en la nevera lo sacamos un ratito antes de manejar. Formamos bolitas, medida? Yo las cogía con una cuchara de café.

Trituramos las galletas y rebozamos las trufas en el polvo de galletas.

Refrigeramos las trufas hasta su consumo.

[Conlaszarpasenlamasa](#)