

TRUFFES AUX SPECULOOS (aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour environ 75 truffes :

- 260 g de chocolat noir 52 %
- 30 g de beurre mou
- 1 boîte de mascarpone (250 g)
- 220 g de speculoos (120 + 100)
- le jus de 2 citrons verts (je n'avais que des jaunes)
- noix de coco râpée (facultatif)

Mixer les speculoos, les verser dans 2 bols, 120 g dans un et 100 g dans l'autre.

Faire fondre le chocolat au micro ondes. Ajouter le beurre et le jus des citrons. Bien mélanger pour

avoir une préparation homogène. Ajouter le mascarpone et les 120 g de speculoos broyés.

Mettre au frais 1 h environ le temps que cela durcisse.

Sortir du frigo et former des boules que l'on enrobe dans le reste de speculoos broyés (les 100 g).

Sinon, les enrober dans de la noix de coco râpée.