

Pralines au Baileys

Coucou les gourmands :0)

Cette semaine, nous vous proposons une recette de pralines. Simple et rapide! Pas besoin de tempérer ces pralines, la recette ne comprend que **4 ingrédients** et elles sont délicieuses! Idéal comme cadeau de dernière minute ;0)



Pour environ **45 pièces**, il vous faudra :

- 300gr de chocolat blanc de couverture (fonctionne aussi avec du chocolat au lait ou du chocolat noir)
- 70gr de beurre
- 200gr de biscuits à la cuillère
- 120gr de Baileys

Zubereitung

Préparation

Dans un bol, pesez **300gr de chocolat blanc de couverture** avec **70gr de beurre** et faites fondre le tout au micro-onde pendant **1 à 2 minutes** à **600Watt**.

Ici, j'ai réalisé deux variantes: une avec du chocolat blanc de couverture et une autre avec du chocolat noir de couverture. L'équipe Cakelicious a préféré la version chocolat blanc car on sentait mieux le Baileys et le goût était plus équilibré.

Pendant que le chocolat fond, versez **200gr de biscuits à la cuillère** dans un mixeur.

Mixez les biscuits à la cuillère pour obtenir de fines miettes. Si vous n'avez pas de mixeur, vous pouvez le faire à la bonne vieille méthode avec un sac de congélation et un rouleau à pâtisserie.

Ajoutez les fines miettes et **120gr de Baileys** dans le chocolat fondu.

Le fait d'ajouter des biscuits à la cuillère dans la préparation donnera un petit plus et une texture intéressante au niveau de la mâche! :0)



Mélangez bien le tout avec une spatule.

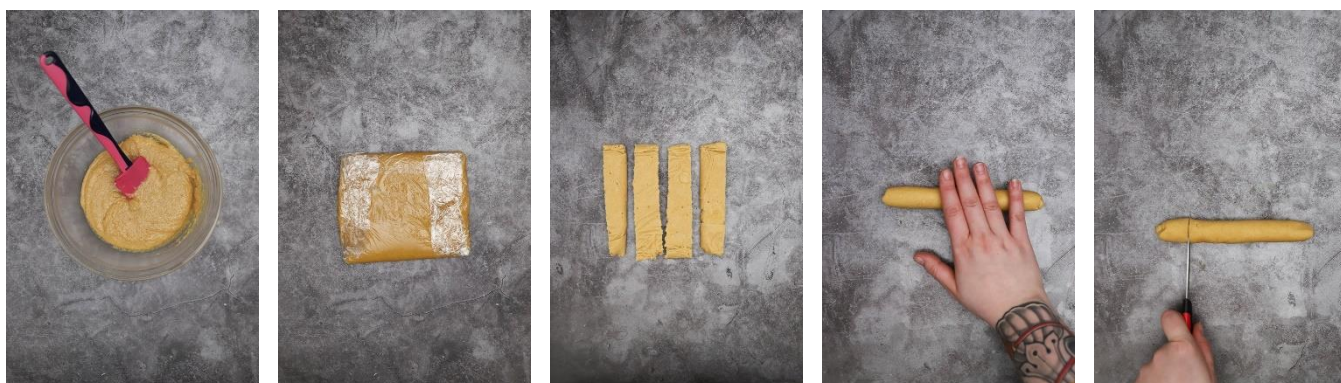
Versez ensuite la préparation sur un film alimentaire et placez-la au frigo pendant au moins **3 heures**. Une nuit c'est encore mieux! :0)

J'aime la méthode du film alimentaire car cela permet à la masse de refroidir uniformément, ce qui est plus pratique pour la travailler ensuite.

Sur la troisième photo, vous pouvez voir la version avec le chocolat de couverture noir, qui est plus compacte que la version chocolat blanc.

Bon à savoir : Plus la couverture est foncée, plus elle est dure et ferme, cela est dû à la teneur en cacao.

Après le temps de refroidissement, sortez la préparation du frigo. Divisez-la en **4 parts** et formez des boudins avec les mains.



Coupez ensuite les boudins en petits morceaux de la taille d'une bouchée. Mes boules pesaient environ **15 gr.**

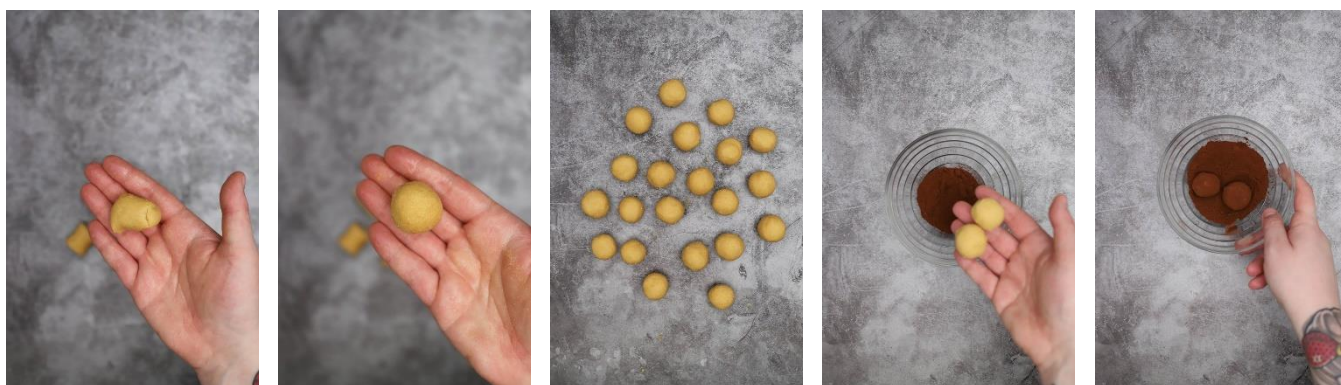
Formez des boules dans la main.

Voilà à quoi ressemblent les boules à la fin. Comme vous pouvez le voir, les miennes n'ont pas toutes la même taille, mais personne ne le remarquera ;0).

Préparez le cacao non sucré dans un bol, j'ai utilisé la poudre de cacao de Valrona. Je l'adore!

Vous pouvez aussi utiliser des noisettes caramélisées, de la noix de coco râpée ou des amandes concassées. La fantaisie n'a pas de limites ;0)

Pour finir, roulez les boules dans le cacao. Si vous ne voulez pas avoir trop de poudre de cacao sur vos pralines, vous pouvez ensuite les tamiser légèrement à l'aide d'un tamis.



Et voilà les petits chocolats sont prêts :0)

Nous avons dans notre boutique en ligne de très jolies caissettes à fondants et des emballages pour que vous puissiez présenter ces pralines au Baileys ;0)

Je vous souhaite un bon dimanche !

Jenny

PS: Tout le matériel utilisé se trouve en bas de la recette.

