


Boules croustillantes au Whisky

environ 25 pièces

   simple

 up to 40 Min.



Ingrédients:

Mélange:

50 g de chocolat noir
20 g de beurre
100 g de Nutella®
50 g de petits beurre (biscuits émiettés)
1 CS de whisky

Décoration:

1 sachet de Glaçage foncé de Dr. Oetker
de sucre glace

1 Préliminaires:

Prévoir des moules en papier.

2 Mélange:

Faire fondre au bain-marie et à feu doux le chocolat, le beurre et le Nutella® en remuant, puis laisser refroidir un peu. Verser les biscuits dans un sac de congélation, bien le fermer et les réduire en miettes avec le rouleau à pâtisserie. Incorporer les biscuits émiettés au mélange, puis rajouter le whisky. Laisser le mélange **durcir au réfrigérateur**.

3 Décoration:

Faire fondre le glaçage selon la notice d'emballage et étaler sur une surface plate. Préparer des copeaux à l'aide d'une spatule avant que le glaçage durcisse. Former des boules avec des portions de la taille d'une cuillère à café et les rouler dans les copeaux de chocolat.

Placer les pralines **pendant env. 1 heure au réfrigérateur**. Saupoudrer de sucre glace et déposer dans des moules en papier avant de servir.



Dr. Oetker AG/SA

Conseils

- Ces pralines se conservent 2 semaines au frais dans une boîte ou peuvent être congelées. Il est possible d'utiliser du Cointreau® à la place du whisky.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53