

Bombes de café glacé enrobées de chocolat

- Les bombes de café glacé enrobées de chocolat (Super facile)



Ingrédients :

Bombe au Mocha :

- 1 tasse (240 g) de fromage à la crème
- 4 cuillères à soupe de **sucre en poudre**
- 2 cuillères à soupe de cacao
- 4 cuillères à soupe de café fort, refroidi

Enrobage :

- 2/3 de tasse chocolat noir fondu
- 1/3 de tasse de beurre fondu

Préparation :

1. Tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier parchemin.
2. Dans votre mélangeur, combinez le café, le fromage, le cacao et le sucre en poudre.
3. Mélanger jusqu'à homogénéité.
4. Utilisez environ 2 cuillères à soupe du mélange pour rouler chaque boule et déposer sur la plaque.
5. Mélanger le chocolat fondu et le beurre fondu ensemble. (Ou faites les fondre ensemble)
6. Tremper chaque boule dans le chocolat et déposer sur la plaque.
7. Congeler pendant au moins 2 heures.

“

J'ai toujours raffolé du mélange de café et de chocolat et il me semble qu'à ce temps-ci de l'année c'est encore plus approprié! Un vrai délice à essayé :)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)