



Bon bon al Baileys - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

### Ingredienti:

cioccolato fondente  
zucchero a velo  
Baileys

### Procedimento:

Far sciogliere il cioccolato fondente e con un pennello riempire le fossette di uno stampo in silicone per bomboniere, una passata, lasciar asciugare e altra passata.

Mescolare zucchero a velo e Baileys, fino ad ottenere una crema consistente.

Riempire con questa crema le "fossette", mettere tutto in freezer per 20 minuti.  
Tirar fuori e, sempre con il pennello, richiudere il fondo spennellando sopra la crema.

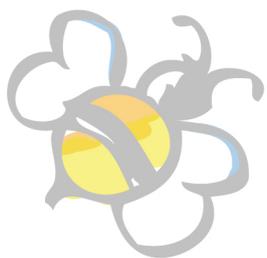
Mettere in freezer 10 minuti, quindi scodellare i bon bon.

Mi è venuto in mente di fare questa crema fondente al Baileys..  
Ma essendo la prima volta: troppo liquida, da rifare con molto più zucchero a velo, così che rimanga ben soda.



[Vai alla discussione sul forum](#)

Dessert - piccole dolcette - bon bon - Bailey's



eCucinando.it