



BOULES AUX BRETZELI DE KAMBLY

Préparation: 25 minutes

Réfrigération: 2 heures environ

Ingrédients (pour 20-25 boules)

- 1 paquet de Bretzeli de Kambly
- 20 g de pistaches hâchées
- 50 ml de limoncello
- 20 g de beurre
- 100 g de chocolat blanc
- Godets pour pralinés

Préparation

1. Émiettez les Bretzeli dans un sachet. Mélangez 100 g de Bretzeli émiettés avec le limoncello et 15 g de pistaches. Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie, ajoutez-les au mélange aux Bretzeli. Laisser prendre au réfrigérateur pendant une heure.

2. Mélangez le reste des Bretzeli émiettés et des pistaches et placez ce mélange dans une assiette creuse. Avec l'aide d'une cuillère, découpez des boules dans la masse ferme et formez-les. Roulez-les en les pressant dans le mélange Bretzeli-pistaches et déposez-les dans les godets pour pralinés. Déposez vos boules une nouvelle fois au frais.

Suggestion: essayez la variante au chocolat noir au lieu du chocolat au lait. Vous remplacez alors le limoncello par une liqueur au piment.