

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Snickers



Imprimer
Commenter

Préparation: **10**

Ingrédients

6

- Pour la pâte :
- 10 cuillères à soupe de flocon de sarrasin
- Une trentaine de cacahuètes
- 3 cuillères à soupe de purée de cacahuètes
- 3 cuillères à soupe de sirop d'érable

- 3 cuillères à soupe d'eau
- Pour le nappage :
- 100g de chocolat noir
- 3/4 cuillères à soupe d'eau
- 1 cuillère à soupe de purée de cacahuètes
- 1 cuillère à soupe de sirop d'érable
- (Ajustez en ajoutant un peu d'eau pour le rendre plus liquide)

1. Commencez par mélanger les ingrédients nécessaires à la réalisation de la pâte. Déposez dans les moules.
2. Puis dans un bol faites fondre le mélange nécessaire au nappage. Remplissez la cuve du vitaliseur au tiers d'eau. Portez-là à ébullition puis déposez le bol sur le tamis. Le mélange fondra en 5 minutes environ.
3. Versez sur la pâte. Déposez le tout au réfrigérateur pour au moins 2 heures (jusqu'à ce que le nappage durcisse).
4. On ne peut pas dire que ce soit super healthy mais c'est fait maison et on maîtrise ce qu'il y dedans!

Vegan, simple et gourmand.

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

Facebook

Pinterest

Instagram