RECETTES
BOUTIQUE
BOUTIQUE

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Petits chocolats de Pâques.



Imprimer Commenter

Préparation: 1

Ingrédients

- 200g de chocolat noir
- 2 c. à c. d'huile de coco
- 1 c. à s. de noix de coco râpée
- 1 c. à c. au moins de purée de cacahuètes
- 1 poignée d'amandes

	abord, faites fondre le chocolat noir en le mettant dans un bol puis en posant ce bol sur iseur rempli à 1/3 d'eau pour quelques minutes.
2. Une fo	is le chocolat fondu, mélangez-le dans un premier bol avec des amandes.
3. Dans u	n second bol avec des cacahuètes et du beurre de cacahuètes.
	n troisième bol avec de l'huile de coco et de la noix de coco râpée (en mettre au fond du également).
	s craignez que vos chocolats ne se déroulent correctement huilez légèrement les s d'huile de coco.
	maintenant vos différentes préparations dans les moules. Et laissez reposez au moins ure au réfrigérateur pour les faire durcir.
7. Dès qu	'ils seront durcis vous pourrez les démouler et les conserver au réfrigérateur.
Minis bo	ountys, minis snickers ou chocolats noirs aux amandes?
Vous allez aussi aimer	
Soufflés au chocolat	
Flans de carottes no	uvelles au pesto de fanes

• 1 poignée de cacahuètes

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

Înstagram