

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Petits chocolats de Pâques.



Imprimer



Commenter

Préparation: **1**

Ingrédients

4

- 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
- 1 poignée de cacahuètes

1. Tout d'abord, faites fondre le chocolat noir en le mettant dans un bol puis en posant ce bol sur le vitaliseur rempli à 1/3 d'eau pour quelques minutes.
2. Une fois le chocolat fondu, mélangez-le dans un premier bol avec des amandes.
3. Dans un second bol avec des cacahuètes et du beurre de cacahuètes.
4. Dans un troisième bol avec de l'huile de coco et de la noix de coco râpée (en mettre au fond du moule également).
5. Si vous craignez que vos chocolats ne se déroulent correctement huilez légèrement les moules d'huile de coco.
6. Versez maintenant vos différentes préparations dans les moules. Et laissez reposer au moins une heure au réfrigérateur pour les faire durcir.
7. Dès qu'ils seront durcis vous pourrez les démouler et les conserver au réfrigérateur.

Minis bountys, minis snickers ou chocolats noirs aux amandes?

Vous allez aussi aimer ...

Pain au sarrasin

Compote de fraise, myrtille et patate douce

Terrine de saumon

Steak végétal d'aubergine

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

▫ Facebook

▫ Pinterest

▫ Instagram