

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Douceurs de chocolat cru et rochers coco crus



Imprimer

Commenter

Préparation: 5

Ingrédients

6

- 1- Pour les douceurs chocolatées:
- 3 c. à s. de sirop d'érable
- 3 c. à s. de poudre d'amande
- 3 c. à s. de chocolat cru en poudre
- 3 c. à s. de flocons de sarrasin

- 2- Pour les douceurs coco:
- 3 c. à s. de sirop d'érable
- 3 c. à s. de noix de coco râpée
- 3 c. à s. de flocons de sarrasin
- 3 c. à s. de poudre d'amande
- 1/2 c. à s. d'huile de coco

1. Douceurs chocolatées:

2. Versez tous les ingrédients dans le bol et posez le bol soit sur le tamis au dessus de la cuve remplie d'1/3 d'eau bouillante pour quelques minutes, afin que le mélange fonde
3. Sortez ensuite le bol, mélangez bien et posez le mélange au centre d'une feuille de papier cuisson. Pliez la feuille, aplatissez bien à l'aide d'un manche de cuillère en bois ou d'un rouleau pâtissier. Et laissez reposer au réfrigérateur avant de découper pour déguster.

4. Douceurs coco:

5. Versez tous les ingrédients dans le bol et posez le bol soit sur le tamis au dessus de la cuve remplie d'1/3 d'eau bouillante pour quelques minutes, afin que le mélange fonde.
6. Sortez ensuite le bol, mélangez bien et posez le mélange au centre d'une feuille de papier cuisson. Pliez la feuille, aplatissez bien à l'aide d'un manche de cuillère en bois ou d'un rouleau pâtissier. Et laissez reposer au réfrigérateur avant de découper pour déguster.

Le fait de faire fondre les ingrédients à 95° les nettoie sans trop les dénaturer.

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