

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 ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

[Cabillaud aux pleurotes](#)

[Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)