Petits chocolats de Pâques.

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 reposez 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 ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d’asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises