

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 ...

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](#)