

Nom de la boutique

**RECETTE : COCO-CHOCO
BOULES : QUAND LE
CHOCOLAT BLANC FAIT
BRONZETTE SOUS LES
TROPIQUES !**



Pour 1 boule :



Coco Choco-
Boules : Quand
le chocolat blanc
fait bronzette sous
les cocotiers !"

Ingredients :

Pour 6 personnes

- 200g de **pistoles de chocolat blanc Délice Low carb***
- 50 g de beurre
- 50g de **Noix de coco en poudre Nutty***
- 2 càs de crème fraîche épaisse entière

*Les produits en gras sont disponibles sur www.deliceslowcarb.com



Coco Choco Boules : Quand le chocolat blanc fait bronzette sous les cocotiers

Étapes :

1. Coupez le beurre en morceaux dans un bol.
2. Ajoutez les pistoles de chocolat blanc puis mettre au micro-ondes 30 sec Mélangez et recommencer l'opération jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse
3. Ajoutez la crème épaisse, mélangez de nouveau.
4. Placez la préparation au réfrigérateur pendant 45 min, jusqu'à ce que cette pâte durcisse.
5. Étalez la noix de coco râpée dans une assiette.
6. Faire des boules avec la pâte de chocolat blanc à l'aide d'une petite cuillère
7. Roulez les boules dans la poudre de coco
8. Les laisser au frigo et les sortir 10 min avant la dégustation

Bonne dégustation !

