

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

PRÉSENTATION :

Les "Coco Choco-Boules : Quand le chocolat blanc fait bronzette sous les cocotiers !" sont des petites truffes au chocolat blanc en mode tropical, enrobées de poudre de noix de coco! C'est un dessert ou snack parfait pour ceux qui veulent donner à leurs papilles un billet aller-simple pour les vacances, sans quitter la cuisine !

TEMPS :

Préparation : 5-10 minutes

Temps de pose: 55 min

PRODUITS DE LA BOUTIQUE UTILISÉS (EN GRAS DANS LA RECETTE) :

PISTOLES DE CHOCOLAT BLANC DÉLICES LOW CARB

POUDRE DE COCO NUTTY PLUS

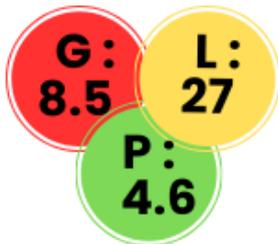
NB :

Toutes les recettes ont été élaborées dans le studio Délices Low Carb à Toulouse (31) et calculées avec la **table CIQUAL**.

Les macronutriments de toutes les recettes ont été calculés et présentés sous la forme de pastilles colorées : G= Glucides, L= Lipides, P= Protéines



Pour 1 boule :



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

Ingrédients :

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 !

