

PETITS DES CHOCOLAT, ORANGE ET FRUITS SECS

Recette proposée par thefloshow.com



Préparation : 10 min - **Repos :** 1 h - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 personnes

- 100 g de chocolat blanc à pâtisser - 120 g d'amandes entières décortiquées - 50 dattes dénoyautées - 1 orange (le zeste de l'orange) - 2 c. à soupe de jus d'orange - noix de coco râpée

1. Placez les carrés de chocolat dans la cuve de votre COOK EXPERT. Vous pouvez réduire le chocolat en poudre de deux manières : sélectionnez le programme EXPERT à la vitesse maximale et attendez que le chocolat soit pulvérisé ou démarrez à vitesse lente 3 pendant 5 secondes, passez à la vitesse supérieur, et ainsi de suite jusqu'à la vitesse maximale 18. Si le chocolat n'est pas complètement réduit en poudre, recommencer après avoir raclé les parois de la cuve.

2. Ajoutez le reste des ingrédients, à l'exception de la noix de coco.

3. Répétez l'action en raclant les parois une ou plusieurs fois si nécessaire.

4. Lorsque le mélange est homogène, versez le dans un saladier ou dans une assiette en raclant bien les parois de la cuve.

5. Laissez au réfrigérateur pendant 1 h (au moins 30 min si vous manquez de temps).

6. Formez de petits dés : roulez une bonne cuillère à café de pâte entre vos paumes et façonnez-la en cube avec vos doigts.

7. Disposez les dés sur une assiette ou un plat, saupoudrez-les de noix de coco et laissez au réfrigérateur (au moins 20 min) pour qu'ils prennent.

© www.thefloshow.com - traduit de l'anglais

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : thefloshow