Chocolats de Pâques

~20 petits chocolats • Moyen • Préparation 20 min • Refroidissement 30 min



Ingrédients

- ✓ 200 g de chocolat au lait de riz
- ✓ 2 q de poudre de beurre de cacao type MyCryo®

Matériel:

- ✓ Thermomètre de cuisine
- ✓ Moules en silicone

Préparation

Faire fondre le chocolat au bain-marie à feu doux ou au micro-ondes en mélangeant régulièrement pour répartir la chaleur. Ne pas dépasser 40°C.

Une fois le chocolat bien fondu, le laisser refroidir jusqu'à 35°C puis ajouter la poudre de beurre de cacao. Mélanger.

Remplir des moules et les placer au frigo 30 minutes.

Démouler et déguster!

ASTUCE Toque Chef:

Il existe d'autres types de chocolat avec de faibles quantités de protéines, n'hésitez pas à vous renseigner au près de votre diététicien(ne) ou des associations.

Pour 5 chocolats	Valeur énergétique	EP	PHE
	291 kcal	1,15 g	46 mg
			2 1/3 part



