

Rochers à la noisette

Préparation : 30 min

Repos : 20 min

Quantité : 12

Ingédients

Pour les coques :

- 40 g de purée de noisettes
- 10 g de chocolat
- 75 g de gaufrettes (type Léa Nature au rayon bio)

Pour l'intérieur :

- 12 noisettes entières
- 80 g de pâte à tartiner à la noisette (végétale!)

Pour l'enrobage :

- 2 cl de lait (végétal!)
- 60 g de chocolat
- 30 g de noisettes hachées
- 1 cuillère à soupe de vanille liquide

Préparation

Faire fondre le chocolat.

Mixer les gaufrettes.

Mélanger la purée de noisettes aux gaufrettes.

Ajouter le chocolat fondu.

Recouvrir les parois du moule de la pâte.

Mettre de la pâte à tartiner au centre.

Ajouter une noisette dans la moitié des moules.

Couvrir et laisser reposer pendant 20 min au congélateur.

Faire fondre le chocolat avec le lait.

Ajouter la vanille liquide.

Démouler les coques.

Assembler une coque avec noisette et une sans.

Recouvrir de chocolat fondu.

Saupoudrer de noisettes hachées.

Catégorie : Biscuits & Petits gâteaux

Samedi 23 décembre 2017

