



CHOCO MAISON

- 120g de chocolat noir (de préférence 70% de cacaco)
- 160g de purée de noisettes (en maga bio)
- 15g d'huile de coco
- 1 pincée de sel
- ½ càc d'extrait de vanille

1. Faites fondre doucement le chocolat et l'huile de coco, ensemble, au bain marie.
2. Lorsque le chocolat est fondu, ajoutez-y la purée de noisettes, le sel et l'extrait de vanille.
3. Versez le tout dans un bocal. La préparation prendra de la consistance au frigo.
4. Dégustez et profitez de ce moment sain et gourmand! 😊