

Tablette Chocolatee au Guinoa

PRÉPARATION

- Faire fondre le chocolat doucement avec le beurre (ou huile de coco)
- Torréfier les noisettes
- Torréfier le guinoa
- Mélanger le tout
- Déposer le mélange dans un moule rectangulaire de 1 à 2 cm de hauteur

Afin de faciliter le démoulage, il est préférable d'utiliser un moule en silicone.

- Saupoudrer les cranberries et laisser refroidir au frais.

Conserver la tablette plusieurs mois dans une boîte hermétique

INGRÉDIENTS

400g de chocolat noirNoisettes décortiquées

- Cranberries

- 70g de beurre ou d'huile de coco - 100 à 200g de quinoa selon votre goût

- Vous pouvez changer le chocolat noir par du chocolat au lait, et les noisettes par des noix ou des amandes ou des pignons de pin.
- Les cranberries peuvent être aussi remplacées selon les occasions par des oranges ou du citrons confits ou autres selon les goûts de chacun.

A conserver au frais