

...Mon grain de sucre...

pour

La mariée aux pieds nus

LES RECETTES MARIAGE SIMPLE ET DÉLICAT

MARSHMALLOWS POPS

INGRÉDIENTS

1 sachet de marshmallows blancs
200 gr de Chocolat noir
QS Sucre paillettes blanches et/ou noix de coco râpée
QS Bâtons de sucette ou brochettes en bois

Faire fondre le chocolat à feu doux au bain-marie.

Piquer un marshmallow sur le bout du bâton de sucette et tremper la moitié du marshmallow dans le chocolat.

L'égoutter la tête en bas puis le retourner immédiatement pour permettre au surplus de chocolat de couler le long des parois.

Le saupoudrer immédiatement de sucre paillettes blanches et de noix de coco râpée.

Laisser refroidir à température ambiante afin que le chocolat se solidifie à nouveau.

TRUFFES A LA NOIX DE COCO

INGRÉDIENTS

400 gr de lait concentré sucré
250 gr de noix de coco râpée
QS Noisettes entières

Dans un récipient, bien mélanger le lait concentré avec 200 gr de noix de coco.

Laisser reposer au frigo quelques heures, voir toute la nuit.

Former des boules de la taille d'une cuillère à café, insérer une noisette au milieu et rouler entre les paumes de vos mains.

Lorsque les truffles sont bien rondes, les rouler dans le reste de noix de coco râpée pour décorer.

Les replacer au frais en attendant la dégustation.