



CONSEILS



UNE FOIS REFROIDIES, DISPOSER LES BILLES DANS DES POTS CAOTINA VIDES. SI CEUX-CI SONT FERMÉS HERMÉTIQUEMENT, LES BILLES SE CONSERVENT AU MOINS 3 SEMAINES.

Caotina®

BILLES AU CHOCOLAT



Pour 50 petites billes



Préparation
30 minutes



Cuisson
8 minutes

IL TE FAUT ...

2 blancs d'œuf
80 g de sucre glace
200 g d'amandes
mondées et
moulues
80 g de Caotina
Crème Chocolat

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

- ♥ Battre brièvement les blancs d'œuf avec un fouet. Ajouter le sucre glace et les amandes. Verser la Caotina Crème Chocolat et bien mélanger le tout.
- ♥ Humidifier ses mains afin de former de petites billes et les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- ♥ Saupoudrer le tout de sucre glace et laisser sécher pendant une dizaine d'heures.
- ♥ Faire cuire au four à 200 °C pendant 8 minutes. Laisser refroidir.
- ♥ Tu trouveras des instructions simples pour confectionner toi-même les verres décorés ici. Tu vas faire des heureux!