



CONSEIL



LORSQU'ELLES SONT JOLIMENT EMBALLÉES, LES NOISETTES AU CHOCOLAT CAOTINA CONSTITUENT UN CADEAU MERVEILLEUX. DÉCOUVRE NOTRE ASTUCE BRICOLAGE (NOISETTES AU CHOCOLAT CAOTINA DIY).

NOISETTES AU CHOCOLAT

Caotina®



Pour 1 portion



Cuisson
15 minutes

Il te faut ...

50 g de noisettes
100 g de Caotina
Crème
Chocolat
4 – 5 cs de Caotina
Original en
poudre

C'est aussi simple que cela ...

- ♥ Disposer les noisettes sur une plaque chemisée de papier cuisson. Préchauffer le four à 160 °C (chaleur tournante) et enfourner pendant environ 15 minutes. Les sortir du four et les laisser refroidir. Frotter entre les mains pour enlever la peau. Ce n'est pas grave s'il en reste un peu.
- ♥ Faire chauffer la Caotina Crème Chocolat au bain-marie. Ajouter les noisettes et bien mélanger.
- ♥ Répartir sur la plaque et laisser refroidir complètement.
- ♥ Mettre de la poudre Caotina dans une assiette. Ajouter les noisettes par portions et les faire rouler jusqu'à ce qu'elles soient enrobées de poudre Caotina.
- ♥ Placer les noisettes au chocolat dans un récipient hermétique et conserver dans un endroit frais.

Cette recette a été élaborée en coopération avec «Kids am Tisch»
(recette et photo de kidsamtisch.ch).



MIAAAM...