

Recette : CRÈMES AU CHOCOLAT ! ~ Recette Vegan ~

Desserts



CRÈMES AU CHOCOLAT ! ~ Recette Vegan ~

INGRÉDIENTS

200 grammes de chocolat noir
400 grammes de tofu soyeux
1 cuillère à soupe d'arôme orange

PRÉPARATION

1. Couper le chocolat.
2. Faire fondre le chocolat au bain-marie.
3. Détendre le tofu soyeux à l'aide d'un fouet.
4. Ajouter l'arôme orange.
5. Fouetter le mélange.
6. Mélanger le chocolat fondu et le mélange tofu/orange.
7. Mixer votre préparation pour obtenir une crème lisse.
8. Mettre au frais pendant **2 heures** minimum.



PERSONNES

Préparation : 10 minutes

Réfrigération : 2 heures



C'est à vous de jouer !