

Recette : GALETTES FAÇON COCOPOP'S !



GALETTES FAÇON COCOPOP'S !

Petits déjeuners

INGRÉDIENTS

75 grammes de riz soufflé nature
150 grammes de chocolat noir
6 cuillères à soupe de purée d'amande
3 cuillères à soupe de sirop d'agave
3 cuillères à soupe de lait d'amande

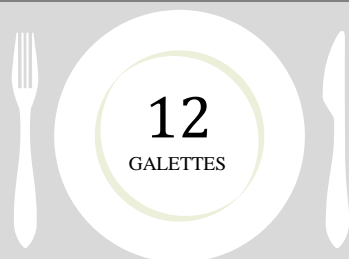
PRÉPARATION

1. Faire fondre le chocolat au bain marie.
2. Mélanger avec le riz soufflé.
3. Utiliser un emporte pièce pour former vos galettes : ne pas hésiter à tasser.
4. Placer-les au congélateur pendant **une heure**.
5. Dans un bol, mélanger la purée d'amande, le sirop d'agave, et le lait d'amande (si le mélange vous paraît trop épais, rajouter un peu de lait).
6. Sortir les galettes et mettre un peu de votre mélange dessus à l'aide d'un pinceau alimentaire ou de cuillères à soupe.
7. Réserver une seconde fois au congélateur pendant **3 heures** minimum.

Un Conseil ?

Les sortir quelques minutes avant de les déguster.

Recette partagée par Clémence !



Préparation : 15 minutes

Repos : 4 heures

<http://healthyclemsy.fr/>



C'est à vous de jouer !

<https://www.lacuisinedescampagnards.fr/>