



Respirez,
on vous
inspire !

biocoop

INGRÉDIENTS

150 g de chocolat noir dessert

Biocoop

150 g de chocolat au lait

150 g de chocolat blanc

100 g de baies de goji

150 g de mélange 3 noix-cranberry
(vrac)

MENDIANTS CHOCOLAT, BAIES DE GOJI, 3 NOIX ET CRANBERRY

Pour une trentaine de mendiants

Préparation : 15 min - Cuisson : 15 min

1. Concasser grossièrement le mélange 3 noix – canneberge. Réserver

2. Casser et faire fondre au bain marie les 3 chocolats indépendamment les uns des autres.

3. À l'aide d'une cuillère à soupe, former des petits disques de chocolat sur une plaque ou une assiette de papier cuisson ou d'une feuille de silicone

4. Agrémenter généreusement de baies de goji et de mélange aux 3 noix-canneberge

5. Réserver aux frais 1h avant de décoller les mendiants. Recommencer l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.

Varié les plaisirs : remplacer les baies de goji et le mélange 3 noix par d'autre fruit sec : pistache, noisettes, amandes, citron ou gingembre confit....

biocoop

Coquelicot