



TRUFFES NOIX DE COCO, PÂTE À TARTINER ET AMANDES





TRUFFES NOIX DE COCO, PÂTE À TARTINER ET AMANDES



DIFFICULTÉ



POUR
20 TRUFFES



PRÉPARATION
40 MIN



RÉFRIGÉRATION
2 H

Ingédients : 1 œuf, 50 g de sucre en poudre, 150 g de noix de coco râpée, 160 g de pâte à tartiner, 40 g d'amandes.

- 1 Préchauffer** le four à 170 °C (th.5-6).
- 2** Dans un saladier, **mélanger** l'œuf, le sucre et la noix de coco râpée.
- 3 Former** 20 petites boules en les roulant entre vos mains. Les déposer sur une plaque avec du papier sulfurisé.
- 4 Faire cuire** les truffles pendant environ 5 minutes. Laisser refroidir.
- 5 Faire ramollir** la pâte à tartiner au bain-marie ou au micro-ondes.
- 6** À l'aide d'une fourchette, **tremper** chaque truffe dans la pâte à tartiner et déposer-les sur une assiette.
- 7 Concasser** les amandes dans un robot ou dans un sachet de congélation à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 8 Rouler** ensuite chaque truffe dans les amandes émincées ou hachées.
- 9 Laisser reposer** au réfrigérateur deux heures avant de déguster.

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

Retrouvez la liste
des magasins Biocoop
sur le site www.biocoop.fr

Vous avez des questions
sur Biocoop, sur un produit ?
Contactez le service clients au :

0 800 807 102 Service & appel gratuits

www.mangerbouger.fr - Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.

Biocoop - SA Coop à capital variable - 12 avenue Raymond Poincaré 75116 Paris - 382 891 752 RCS Paris. Création : Altavia Cosmic - Crédits photos : Nicolas Leser/ Stylisme : Ulrike Skadow - Imprimé par Les Hauts de Vilaine BP 52179 35221 Châteaubourg Cedex, entreprise Imprim'Vert® (gestion des déchets dangereux dans des filières agréées). Ne pas jeter sur la voie publique - Document non contractuel - 10/2021.



Tous les papiers
se trient et
se recyclent