

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

ROCHERS SURPRISES



Pour 30 Rochers surprises

Préparation : 30 mn

Repos : 1 h

Ingrédients :

- 200 g de pâte d'amande Rose
- 200 g de pâte d'amande Verte
- 100 g de noix de coco râpée
- 100 g de lait concentré sucré
- 200 g de chocolat noir

Préparation :

Prenez la pâte d'amande rose puis formez des boulettes de la taille d'une petite noix en les roulant entre les mains et placez- les sur un plan de travail recouvert de papier sulfurisé. Faites la même chose avec la pâte d'amande verte.

Dans un saladier, mélangez la noix de coco râpée et le lait concentré sucré. Vous allez avoir un mélange compact.





Prenez une boule de pâte d'amande, mettez-la sur la paume de la main. L'aplatir au milieu avec le pouce. Mettez un peu de noix de coco au centre (l'équivalent d'une demi-cuillerée) puis pincez avec les doigts tout les côtés entre eux afin que la noix de coco reste à l'intérieur. Faites rouler la petite boule farcie sur la paume de la main pour qu'elle soit lisse et ronde. Faites fondre le chocolat noir en bain-marie, plongez-y une à une les boulettes puis placez-les encore une fois sur le papier sulfurisé. Saupoudrez chaque boulette chocolatée de noix de coco. Laissez sécher, mettez-les dans une boîte hermétique et les conservez dans un endroit frais.

www.paprikas.fr