

Carrés choco noix de coco

Ingrédients

200 gr de chocolat noir **au lait**

60 gr de sucre glace

120 gr de lait concentré sucré **plus pour moi**

140 gr de noix de coco râpée

60 gr de beurre mou

Faire fondre le chocolat et le verser dans le moule au besoin recouvert de papier sulfurisé

Mettre au frais et laisser prendre

Fouetter les autres ingrédients jusqu'à ce que la pâte soit homogène

Mettre sur le chocolat durci **j'ai humidifié mes mains pour étaler le mélange**

Laisser durcir au frais

Démouler et couper en carrés

Servir côté chocolat dessous

