

Rochers aux amandes et chocolat noir

Pour une petite gourmandise à offrir ou pour accompagner le café.

Ingrédients :

Pour environ 30 pièces :

- 200g de chocolat noir 85%
- 150g d'amande en bâtonnet



Comment procéder :

- Faire revenir les bâtonnets d'amande dans une poêle SANS ajouter de matière grasse
- Faire fondre le chocolat noir 85% à bain marie
- Mettre les amandes dans un bol
- Ajouter le chocolat fondu et mélanger
- Faire des petits tas sur une plaque de papier sulfurisé
- Laisser refroidir au frais (dehors ou au frigo)
- Disposer dans des sachets ou dans une boîte hermétique

Régalez-vous 😊 !

