

RECETTE POUR FABRIQUER SON CHOCOLAT CRU

Ingrédients

- ¼ tasse de beurre de cacao
- ¼ tasse de pâte de cacao
- 1 cuillère à café de stevia
- 1 cuillère à café de sirop d'agave
- Pincée de sel



- Râpez le beurre de cacao dans un bol.
- Faites fondre le beurre de cacao au bain marie. Ajoutez la pâte de cacao ou votre cacao cru en poudre à la préparation et remuez.
- Ajoutez les autres ingrédients pour sucrer naturellement votre chocolat selon votre goût.
- Vous pouvez maintenant utiliser le chocolat dans des moules en silicone pour créer des petites fritures ou encore l'utiliser en couverture pour créer vos propres bonbons à la praline, au beurre de cacahouète ou encore à la crème de coco.



À vous de jouer maintenant ! Vous pouvez décorer vos chocolats avec des noisettes, des amandes, des fruits secs, de la noix de coco râpée, mais aussi du pollen, des graines de sarrasin ou des pistaches. Mmmmh !

