

Massepain au Chocolat

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- AMANDES HACHÉES	130g (en poudre)
- SUCRE IMPALPABLE	100g
- BLANC(S) D'OEUF(S)	1
- EXTRAIT D'AMANDES	½ c à café
- CHOCOLAT FONDANT	60 g
- HUILE D'ARACHIDE	½ c à café

Recette:

- Mettez tous les ingrédients dans le bol du robot et pétrissez bien jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- Laissez reposer votre massepain, 1 heure au frigo sous film plastique.
- Ensuite, façonnez de petites boulettes et replacez-les au frigo.
- Faites fondre doucement le chocolat avec l'huile, au micro-onde.
- Enrobez chaque boule de massepain avec le chocolat fondu.
- Remettez au frigo avant de déguster.

