

**Chocolats maison à la noix de
coco (vegan)**

Chocolats maison à la noix de coco



Ingrédients pour 18 à 20 chocolats :

- 100 g de noix de coco râpée
- 50 g d'huile de coco (+ 1 c. à soupe)
- 2 c. à soupe de sirop d'agave (ou, à défaut, de sirop de coco ou d'érable)

- 100 g de chocolat noir à pâtisser

Déroulement de la recette :

1. Dans un bol, mélanger la noix de coco râpée avec 50 g d'huile de coco fondue et le sirop d'agave.
2. Répartir la préparation dans des moules à glaçons ou à petits gâteaux et placer au congélateur 30 à 45 minutes. Démouler.
3. Faire fondre le chocolat au bain-marie avec la c. à soupe d'huile de coco et enrober les morceaux de noix de coco.
4. Si besoin, replacer le bol de chocolat sur l'eau encore chaude, afin de conserver une préparation lisse et fluide.
5. Déposer les chocolats ainsi obtenus sur une feuille de papier sulfurisé.
6. Placer au réfrigérateur 30 à 45 minutes avant de déguster ou d'offrir.

Conservation : Se conserve au frais, mais pas nécessairement au réfrigérateur, de préférence dans une boîte hermétique et pour deux semaines, voire un peu plus.

Vidéo : Cette recette [est filmée.](#)



Mes lectures

Bien-être / développement personnel

- [« Mme Bonheur »](#)

- [« Le Bonheur selon Bouddha »](#)
- [« Les quatre accords toltèques »](#)
- [« La communication non-violente au quotidien »](#)
- [« Imparfaits, libres et heureux : Pratiques de l'estime de soi »](#)
- [« Transformez votre vie »](#)
- [« Dis-moi où tu as mal, je te dirai pourquoi »](#)
- [« Ton corps dit : "Aime-toi !" – Les malaises et maladies et leurs messages »](#)
- [« Les 5 blessures qui empêchent d'être soi-même »](#)
- [« Écoute et mange, stop au contrôle ! »](#)
- [« Mange, Prie, Aime »](#)
- [« Le Chœur des Femmes »](#)
- Laurent Gounelle, [« Le jour où j'ai appris à vivre »](#) et [« Le Philosophe qui n'était pas sage »](#)

[themoneytizer id=13364-16]