

Oeufs de Pâques en chocolat cru avec le Blender Vitamix

Ingrédients (pour 4 à 6 oeufs) :

Pour la coque chocolat :

- ½ tasse de beurre de coco fondu
- 1 c. à s. de cacao cru
- 1 c. à s. de sirop de riz
- ½ c. à c. d'extrait de vanille
- 2 c. à s. de poudre de caroube

Pour le cœur caramel :

- 1 c. à s. d'extrait de vanille
- 2 c. à s. de beurre de coco fondu
- ½ tasse d'eau
- 3 c. à s. de sirop de riz
- 1 pincée de sel

Matériel nécessaire :

- Blender Vitamix
- Moules en forme d'oeufs de Pâques
- Spatule

Préparation :

- Mixez tous les ingrédients du **caramel** dans le Vitamix jusqu'à une texture lisse. Réservez.
- Dans le blender, mélangez les ingrédients du **chocolat cru** jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Versez une première couche de chocolat dans les moules.
- Déposez une cuillère de caramel, puis recouvrez de chocolat.
- Placez au congélateur 1h minimum avant de démouler.
- Conservez au frais jusqu'à dégustation.

💡 *Variez les cœurs : purée de noisette, éclats de fèves de cacao ou praliné maison feront aussi leur petit effet !*