

Sandrabel



150g de sucre glace
150g de noisettes
150g de chocolat au lait
Torréfier les noisettes pendant 10 minutes au four à 160 degrés au bout de 5 minutes mélanger les noisettes.
Placer les noisettes dans un torchon et frotter les entre elles afin d'enlever l'excédent de peau
Si il reste un peu de peau ce n'est pas très grave.
Dans le bol de votre robot placer le sucre glace et les noisettes jusqu'à obtenir une pâte lisse et brillante il faudra compter environ 10 à 15 minutes en faisant quelques pauses pour ne pas surchauffer votre robot.
Pendant ce temps faire fondre le chocolat au bain-marie ajouter le dans votre robot mixer de nouveau jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène .

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr