



Tartelettes au chocolat, au caramel et aux dattes



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

5 barres nakd (au choix)
400 grammes de noix de coco (la partie solide de la boîte, pas le liquide)
200 grammes de chocolat noir
20 dattes (dénoyautées)
50 ml d'eau
1 tiret de jus de citron
1 pincée de sel
1 cuillère à café d'extrait de vanille

Méthode de préparation

- 1.** Chemisez 8 moules à muffins de film plastique, afin d'éviter que les tartelettes collent au papier.
- 2.** Versez la crème de noix de coco dans un poêlon et ajoutez-y les morceaux de chocolat. Faites fondre à feu doux.
- 3.** Émiettez la barre Nakd dans le robot de cuisine et tapissez le fond de chaque moule.
- 4.** Mélangez ensuite les dattes avec l'eau, le jus de citron, le sel et la vanille, jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 5.** Versez dans chaque moule une bonne cuillerée de cette crème aux dattes. Versez la crème au chocolat par-dessus.
Réservez au frigo pendant au moins une heure. Puis démoulez les tartelettes.
Zet minstens een uur in de koelkast. Haal de taartjes dan uit hun vorm.