



Recette : Sucettes «Cupidon» au chocolat à la tire d'érable

sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine) et hypotoxique

Par : Caroline Roy

PRÉPARATION : 20 MINUTES

RÉFRIGÉRATION : 6 HEURES

INGRÉDIENTS

La préparation du chocolat demande de la précision. Deux outils sont de mise : une balance et un thermomètre (idéalement un thermomètre numérique).

- 60 g de beurre de cacao
- 5 ml (1 c. à thé) d'essence de vanille
- 30 g de cacao
- 160 g de sirop d'érable

PRÉPARATION

1. Faire fondre le beurre de cacao au bain-marie. Pendant ce temps, porter à ébullition le sirop d'érable jusqu'à ce qu'il atteigne 120 °C (248 °F).
2. Lorsque le beurre de cacao est fondu, retirer le bain-marie du feu. Ajouter l'essence de vanille et le cacao et brasser doucement à l'aide d'un fouet.
3. Ajouter le sirop d'érable et brasser, toujours à l'aide d'un fouet, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
4. Verser le mélange dans des moules à chocolat.
5. Laisser figer au réfrigérateur puis démouler.
6. Conserver dans un contenant hermétique au réfrigérateur.



Ma fameuse recette de sucettes au chocolat à la tire d'érable fera le régal des petits comme des grands!



Cette recette est tirée du livre :

*Savoureux, santé
et sans gluten!*
vol 2

Détails