



Conseils



Une fois refroidies, disposer les billes dans des pots Caotina vides. Si ceux-ci sont fermés hermétiquement, les billes se conservent au moins 3 semaines.

Billes au chocolat Caotina®



Pour 50 petites billes



Préparation
30 minutes



Cuisson
8 minutes

Il te faut ...

- 2 blancs d'œuf
- 80 g de sucre glace
- 200 g d'amandes mondées et moulues
- 80 g de Caotina Crème Chocolat

C'est aussi simple que cela ...

- ♥ Batta brièvement les blancs d'œuf avec un fouet. Ajouter le sucre glace et les amandes. Verser la Caotina Crème Chocolat et bien mélanger le tout.
- ♥ Humidifier ses mains afin de former de petites billes et les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- ♥ Saupoudrer le tout de sucre glace et laisser sécher pendant une dizaine d'heures.
- ♥ Faire cuire au four à 200 °C pendant 8 min. Laisser refroidir.
- ♥ Tu trouveras des instructions simples pour confectionner toi-même les verres décorés sur caotina.ch. Tu vas faire des heureux!



Cette recette a été élaborée en coopération avec «Kids am Tisch» (image et recette de kidsamtisch.ch).