



privilèges!



Écorces double chocolat aux grains de café

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

INGRÉDIENTS

- 11 oz de chocolat noir haché
- 7 1/2 oz de chocolat blanc haché
- 3/4 tasses de grains de café enrobés de chocolat

Préparation	20 minutes
Cuisson	10 minutes
Réfrigération	45 minutes
Total	1 heure & 15 minutes

Portion(s) 18 portions

VALEURS NUTRITIVES

Par portion

Fibres	3 g
Sodium	16 mg
Protéines	3 g
Calories	214
Total gras	16 g
Cholestérol	1 mg
Gras saturés	9 g
Total glucides	18 g

PRÉPARATION

- Dans un bol en métal placé sur une casserole d'eau chaude mais non bouillante, faire fondre le chocolat noir en brassant de temps à autre. Dans un autre bol en métal, faire fondre le chocolat blanc de la même manière.
- À l'aide d'une spatule, verser le chocolat noir fondu dans un moule à gâteau de 13 po x 9 po (33 cm x 23 cm) tapissé de papier parchemin. Lisser le dessus. Parsemer de la moitié des grains de café. À l'aide d'une grosse cuillère, laisser tomber le chocolat blanc fondu sur le chocolat noir en laissant un espace entre chaque cuillerée, puis passer la cuillère dans la préparation de manière à former des volutes. Parsemer du reste des grains de café. Réfrigérer pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que la préparation soit ferme. Briser en morceaux. (Les écorces se conserveront jusqu'à 5 jours au réfrigérateur.)