

Bouchées de quinoa au chocolat (sans cuisson)

- Une recette de bouchées de quinoa au chocolat (Super facile!)



Ingrédients :

- 1/4 de tasse (65 ml) d'huile de noix de coco
- 1/4 de tasse (65 ml) de sirop d'érable
- 1/3 de tasse (85 ml) de poudre de cacao
- 1/2 tasse (125 ml) de **beurre d'amande**
- 1/2 tasse (125 ml) de quinoa (cuit)
- 1/2 tasse (125 ml) de flocon de quinoa
- 1/2 tasse (125 ml) de flocon de noix de coco
- Une pincée de gros sel

Préparation :

1. Tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier parchemin et mettre de côté.
2. Dans un petit chaudron, mélanger l'huile de noix de coco, le sirop et la poudre de cacao à feu moyen. Bien mélanger.
3. Ajouter le beurre d'amande et mélanger jusqu'à ce que ça soit bien lisse.
4. Retirer du feu et ajouter le quinoa, les flocons de quinoa et les flocons de noix de coco.
5. En utilisant une cuillère à biscuits, formez des boules et déposez-les sur la plaque.
6. Saupoudrer de gros sel.
7. Mettre au congélateur pendant 30 minutes.

8. Conserver dans un contenant hermétique.

“ *Ces petites bouchées de quinoa au chocolat sont absolument parfaites comme collation. Rapide à faire, sans cuisson, délicieux et très énergétique! À essayer :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)