

TRUFFES COCO-SPIRULINE

Ingrédients

1 sachet (250 g) de figues séchées mais moelleuses
1 cuillère à soupe d'huile de coco
1 cuillère à soupe de cacao en poudre
1 cuillère de spiruline
Noix de coco râpées

Préparation

Ecraser les figues pour obtenir une pâte lisse
Mélanger le cacao et la spiruline
Faire fondre doucement l'huile de coco

Ajouter l'huile de coco et le mélange des 2 poudres
Quand la pâte est bien mélangée, former des boulettes (à la main)
Rouler les "truffes" dans la noix de coco râpée (dans une assiette creuse)

Réserver au frais au moins 1h



Recette proposée par Colette G
Troc-Recettes du 7/8/2018
d'après le site marinoë.fr