



## TRUFFES POPCYCLES DATTES CACAO COCO

---



*(pour une vingtaine de truffles)*

**Matériel :** Robot ménager, un grand plateau, du papier cuisson ou une feuille Teflex

**Temps de préparation :** environ 1/2h (et plusieurs heures de réfrigération)

### **Ingrédients :**

170g de pâte dattes, 70g de [pépites de fèves de Cacao](#) 100g de noix de Coco sèche

Pour l'enrobage : 60g de [beurre de Cacao](#), 3 cuillères à café de poudre de [Cacao cru](#), 1 pincée de sel d'Himalaya

### **Préparation :**

Dans le robot ménager, versez les pépites de cacao avec la noix de coco et mixez-le tout en ajoutant progressivement la pâte de dattes... Puis façonnez des petites truffles dans les paumes de vos mains. Insérez des bâtons en bois au milieu de chacune et les déposez sur un grand plateau (qui tient au congélateur) recouvert de papier cuisson ou d'une feuille Teflex.

Placez au congélateur pendant 15min environ. (les truffles devront être bien froides et fermes au moment où vous les recouvrirez de chocolat pour que celui-ci se fige rapidement et ne se mélange pas à la préparation)

Puis faites fondre au bain marie le beurre de cacao et l'huile de coco. Dans un grand bol ajoutez la poudre de cacao, le sel et éventuellement un sucrant ; puis mélangez le tout jusqu'à obtenir un mélange lisse et onctueux (**ajouter de l'eau pour avoir plus de matière...**)

Retirez du frais les \*popcycles\* et trempez-les une à une dans le chocolat de manière à ce qu'elles soient bien enrobées puis redéposez les sur votre plateau. Saupoudrez d'un peu de noix de coco râpée pour un joli rendu... Remettez au frais (30min environ au congélateur si c'est pour servir de suite, ou plusieurs heures au réfrigérateur pour les conserver...)