



Gâteau glacé sans cuisson au sarrasin et chocolat

Niveau de difficulté : facile

Temps de réalisation : 30 minutes

Temps de réfrigération : 3 heures

Recette pour 10 personnes

Ingrédients

- 12 dattes dénoyautées
- 2 c. à soupe de Tahin Rapunzel
- 50 g de beurre de cacao Rapunzel
- 5 c. à soupe de d'eau
- 1 pincée de sel
- 3 c. à soupe de graines de chia
- 6 c. à soupe de beurre de cacahuètes Rapunzel
- 280 g de farine de sarrasin
- 80 g de noix de cajou hachées
- 200 g chocolat amer

Garniture (en option)

- 1 c. à soupe de baies de Goji ou de canneberges
- 1 c. à soupe de chips de coco Rapunzel
- 1 c. à soupe de graine de chanvre

1. Graisser un plat de cuisson. Faire fondre le beurre de cacao.
2. Mélanger les dattes, le beurre de cacahuètes, le tahin, l'eau et le sel au beurre de cacao à l'aide d'un batteur.

3. Verser la masse dans un bol et mélanger le sarrasin, les noix de cajou et les graines de chia avec une cuillère en bois. Transférer le tout dans une petite casserole et le presser fermement dans la casserole.
4. Verser uniformément le chocolat fondu.
5. Mélanger les garnitures facultatives comme les baies de goji, les chips de coco, les graines de chia ou les graines de chanvre sur le dessus.
6. Laisser refroidir au réfrigérateur pendant 3 heures. Couper en carré et servir.