Rocher chocolat et cacahuètes au thermomix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 2 min	Durée : 12 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 6	Etapes : 7	Astuces : 12	

Ingrédients

250G de chocolat noir pour dessert
120G de cacahuètes
100G de beurre
90G de sucre
20G de crème épaisse
20G de lait

Etapes

Â»
Mettre le sucre semoule dans le bol du thermomix, mettre le gobelet et mixer 15 secondes sur la vitesse 10. Réserver.
Â»
Casser le chocolat dans le bol du thermomix, fermer le bol et régler 7 secondes sur la vitesse 7.
Â»
Ajouter le lait, le beurre et cuire 2 minutes sur 70°C à la vitesse 2.
Â»
Ajouter la crème et le sucre glace que vous avez mis de coté et régler 30 secondes sur la vitesse 3.
Â»
Mettre au frais 1H.
Â»
Décortiquer les cacahuètes, les mettre dans le bol du thermomix et programmer 5 secondes sur la vitesse 5.
Â»
Former les petits rochers avec le chocolat et rouler les dans le cacahuètes.
Mettre au frais et régaler vous. Miam ;)

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com