



Bâtonnets glacés au chocolat



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

260 ml de lait entier
4 dattes (dénoyautées)
2 cuillères à soupe de cacao en poudre
1/2 cuillerée à thé d'extrait de vanille
1 pincée de sel
6 bâtonnet en bois
50 grammes de copeaux de coco (rôtis)

Méthode de préparation

- 1.** Au blender, mixez les dattes, le cacao en poudre, l'extrait de vanille et le sel jusqu'à l'obtention d'un mélange parfaitement lisse. Utilisez des moules à glace en silicone (ou des petits pots) et remplissez-les de ce mélange.
- 2.** Plantez-y les bâtonnets en bois et réservez au congélateur pendant au moins 4 heures. Démoulez-les et retournez-les dans les copeaux de noix de coco rôtis.