

RAFFAELLO MAISON

Ingrédients :

- 150 g de chocolat blanc (1 ½ barre de chocolat Lindt pour moi / 1 barre=100 g)
- ½ tasse (125 ml) de crème 35% MG)
- 13 ½ gaufrettes (120 g) à la vanille
- 20 amandes émondées (*au naturel que j'ai fait griller*/j'ai eu besoin de 25 amandes*)
- 2/3 tasse (68 g) de noix de coco râpée environ

Note : j'ai fait griller les amandes à sec dans une poêle sur la cuisinière

Préparation :

1. Hacher les carrés de chocolat blanc dans un bol et les réserver.
2. Dans une casserole, verser la crème et la faire chauffer jusqu'à ce qu'elle bout presque (*vous pouvez aussi faire chauffer la crème dans un bol et au micro-ondes*).
3. Verser la crème chaude dans le bol de chocolat blanc. Mélanger jusqu'à ce que le chocolat fonde et que la ganache soit lisse et homogène. Laisser refroidir à température ambiante.
4. Réfrigérer pendant au moins quatre heures ou plus si nécessaire.
5. Broyer les gaufrettes.
6. Sortir la ganache du réfrigérateur, y ajouter les gaufrettes broyées et, à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule, mélanger le tout jusqu'à ce que ce soit homogène.
7. Prélever une cuillerée à soupe du mélange et déposer dans le creux de votre main. Au centre, disposer une amande et former une boule entre les paumes de vos mains.
8. Déposer sur une plaque.
9. Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de mélange.
10. Disposer la noix de coco dans un petit bol.
11. Rouler les Raffaello dans la noix de coco et remettre sur la plaque au fur et à mesure. Réfrigérer dans un contenant fermant hermétiquement.

Rendement suggéré : 20 Raffaello (*j'en ai obtenu 25*)

Source : déclinaison d'une recette Ptitchef

<https://www.ptitchef.com/recettes/gouter/raffaello-maison-les-gourmandises-a-la-noix-de-coco-qu-on-aime-tous-fid-1579314>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 22 décembre 2023

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2023/12/raffaello-maison.html>