



CRÈME DE DATE ET NOIX (VEGAN)

Préparation: 30 minutes

Laisser reposer: au moins 4 heures ou toute la nuit

Ingédients

- 9 dattes Medjool
- 2 cuillères à soupe de mousse d'amande
- 1 cuillère à soupe de cacao en poudre (non sucré)
- env. 2 cuillères à soupe d'eau chaude
- 1 paquet de Kambly bio&vegan Tuile coco

Préparation

1. Faire tremper les dattes Medjool dans l'eau chaude (au moins 4 heures).
2. Retirer le noyau et mélanger les dattes avec tous les autres ingrédients dans un blender, jusqu'à obtenir une préparation crémeuse.
3. Verser la crème de dattes dans une poche à douille.
4. Pulvériser une boule de crème sur une Tuile coco et recouvrir d'un deuxième biscuit.
5. Disposer sur une assiette et servir.