Pâte de coco au chocolat

Un vrai délice

INGREDIENTS

1 bol de lait en poudre
2 paquets de gâteaux sablés à la noix de coco
1 bol de farine
1 bol d'amandes en poudre
1 verre de beurre fondu
600 g de miel
200gr de chocolat noir ou blanc selon l'humeur

PREPARATION

Émietter les gâteaux, les mélanger avec le lait et les amandes . Faire roussir la farine (couleur café) dans une poêle sèche à feu doux. Une fois fait, rajouter au mélange précédent. Ajouter le beurre fondu puis le miel. Mettre en boule. Aplatir la pâte sur 1 cm d'épaisseur.

Faire fondre le chocolat et le répartir sur la pâte, puis mettre au frais pendant 2 h et détailler en petits carrés !

A consommer sans modération