



# BARRES À LA NOIX DE COCO ET LIMETTE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- No content maintained
- No content maintained



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

### POUR LE FOND DE BISCUIT

**150 g** Petit-beurres, émietté

**125 g** Beurre, fondu

**2 cc** Poudre de cacao

### POUR LA CRÈME

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**175 g** Mascarpone

**75 g** Lait de coco

**160 g** Sucre

**4** Limette(s), jus et zeste finement râpé

## PRÉPARATION

1. Pour le fond de biscuit, émietter les petit-beurres et les mélanger avec le beurre et la poudre de cacao.
2. Déposer le cadre à gâteau sur du papier sulfurisé et y répartir finement la masse de biscuit.
3. Pour la crème, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger.
4. Étaler la crème sur le fond de biscuit. Mettre au frais au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).
5. Couper le gâteau en morceaux de la même grandeur. Parsemer de noix de coco râpée selon la volonté.