



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.