

BOUCHÉES AU CHOCOLAT

*100ml de crème de soja
100ml de lait de soja sucré
2 c. à s. de sucre brun
2 bâtons de chocolat noir
1 c. à s. de cacao
160g de flocons d'avoine
un peu de margarine vegan*

Chauffer le lait de soja avec la crème. Ajouter le chocolat en morceaux, le cacao et le sucre, et mélanger régulièrement jusqu'à ce que cela soit onctueux. En fin de cuisson, verser les flocons d'avoine et bien mélanger. Placer la préparation au frigo pendant 20 minutes. Incorporer un peu de margarine, puis former des petites boules, que vous placez à nouveau au frigo avant de consommer.