

# Coucounettes du Vert Galant



6 pers



Moyen



Fêtes de fin  
d'année



30 min



60 min



€€

## Ingrédients pour 6 personnes

- Amandes blanches - 200 g
- Chocolat noir - 250 g
- Poudre d'amandes - 250 g
- Sucre en poudre - 50 g
- Sirop de framboise - 2 cuil. à café
- gouttes de colorant rouge - 2

## Préparation de la recette

Bien mélanger la poudre d'amandes, le sucre glace, le sirop de framboise et y ajouter 2-3 gouttes de colorant ainsi que 3cl d'eau

Enfourner les amandes pendant 15 minutes dans un four préchauffé (th. 5)

Faire fondre le chocolat puis tremper les amandes dans le chocolat fondu pour les enrober

Enrouler les amandes chocolatées de la pâte d'amande colorée pour former de petites boules

Les tremper dans le sucre en poudre