Bâtonnets glacés au chocolat

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

260 ml de lait entier
4 dattes (dénoyautées)
2 cuillères à soupe de cacao en poudre
1⁄2 cuillerée à thé d'extrait de vanille
1 pincée de sel
6 bâtonnet en bois
50 grammes de copeaux de coco (rôtis)

Méthode de préparation

1. **Au blender, mixez les dattes, le cacao en poudre, l'extrait de vanille et le sel jusqu'à l'obtention d'un mélange parfaitement lisse. Utilisez des moules à glace en silicone (ou des petits pots) et remplissez-les de ce mélange.**

2. **Plantez-y les bâtonnets en bois et réservez au congélateur pendant au moins 4 heures. Démoulez-les et retournez-les dans les copeaux de noix de coco rôtis.**