Tartelettes au chocolat, au caramel et aux dattes

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

5 barres nakd (au choix)
400 grammes de noix de coco (la partie solide de la boîte, pas le liquide)
200 grammes de chocolat noir
20 dattes (dénoyautées)
50 ml d’eau
1 tiret de jus de citron
1 pincée de sel
1 cuillère à café d'extrait de vanille

Méthode de préparation

1. **Chemisez 8 moules à muffins de film plastique, afin d'éviter que les tartelettes collent au papier.**

2. **Versez la crème de noix de coco dans un poêlon et ajoutez-y les morceaux de chocolat. Faites fondre à feu doux.**

3. **Émiettez la barre Nakd dans le robot de cuisine et tapissez le fond de chaque moule.**

4. **Mélangez ensuite les dattes avec l'eau, le jus de citron, le sel et la vanille, jusqu'à obtention d'un mélange homogène.**

5. **Versez dans chaque moule une bonne cuillerée de cette crème aux dattes. Versez la crème au chocolat par-dessus.**
   Réservez au frigo pendant au moins une heure. Puis démoulez les tartelettes.

   Zet minstens een uur in de koelkast. Haal de taartjes dan uit hun vorm.