



Desserts

Lollies au café

Pour 6 personnes.

Ingrédients

360 millilitres de crème de coco
1 tasse de café (fort)
60 millilitres de miel
1 peau gelatine
poignée fève de café

Méthode de préparation

Mettez la crème de coco, le café et le miel dans un poêlon. Mélangez bien à feu doux de telle sorte que le miel soit dissous et que la crème de coco ne bouille pas. Retirez le poêlon du feu et laissez refroidir le café et la crème de coco durant 15 minutes. Entretemps mettez un peu d'eau dans un petit plat avec la gélatine.

Mettez la crème de coco, le café et le miel dans un poêlon. Mélangez bien à feu doux de telle sorte que le miel soit dissous et que la crème de coco ne bouille pas. Retirez le poêlon du feu et laissez refroidir le café et la crème de coco durant 15 minutes. Entretemps mettez un peu d'eau dans un petit plat avec la gélatine.

Prenez vos formes à lollies et déposez quelques fèves de café sur le fond. Ne versez le mélange dessus que s'il est complètement refroidi. Placez les lollies au café durant 4 à 5 heures dans le congélateur.

Astuce:

- **De préférence sans gélatine?** Vous pouvez parfaitement réaliser cette recette sans gélatine en respectant les mêmes proportions mais alors les lollies fondront un peu plus vite et la texture de la glace sera un peu moins molle.
- **Les lollies ne sortent pas de leurs formes?** Tenez-les un moment sous un jet d'eau chaude et en un rien de temps vous pourrez vous régaler de vos lollies favorites!

