



*Pour 200ml de crème*

// 50g de **beurre de cacao**

// 50g d'**huile de coco**

// 25g d'**huile de chanvre**

// 1 c. à c. de cacao maigre en poudre

**> Fais fondre ton beurre de cacao et ton huile de coco au bain-marie. Ajoute ensuite l'huile de chanvre et réserve au congélateur entre 15 et 30min, jusqu'à ce que le mélange commence à figer.**

**> Fouette énergiquement jusqu'à obtenir une mousse, ajoute le cacao, mélange de nouveau et verse dans un pot propre et sec.**

**> À conserver 3 mois à température ambiante.**