

## Mignardises étoilées

### Ingrédients : (pour une vingtaine d'étoiles)

- 100 gr beurre de coco (plus ou moins, selon la taille de votre moule)
- 5 gouttes d'huile essentielle d'orange douce

### Préparation :

1. Au bain-marie, faites fondre, à feu très (très) doux le beurre de coco, en mélangeant, régulièrement, à l'aide d'une fourchette (afin que les morceaux du fond, remontent à la surface, et les morceaux de la surface, sont au contact avec le fond, plus chaud). J'insiste sur le « très », car le beurre de coco, légèrement brûlé, gustativement, c'est moyen, et nutritionnellement, est mauvais.
2. Une fois le beurre fondu : coupez le feu, et ajoutez l'huile essentielle.
3. Mélangez bien, afin que l'huile essentielle sont bien répartie d'une manière homogène.
4. Versez dans les moules.
5. Laisser au réfrigérateur, au minimum, pendant 2 heures.

