

Chronique publiée le 11/04/2019

Chocolats de PÃ¢ques

Ã

IngrÃ©dients :

12 carreaux de chocolat Ã dessert noir, lait ou pralinoise

Noix de coco rÃpÃ©e

Amandes effilÃ©es

Riz soufflÃ©

Noisettes entiÃ¨res

Cannelle

CafÃ©

1 cuillÃ¨re Ã soupe de sucre en poudre

Ã

Ã

PrÃ©paration :

Faire fondre le chocolat au bain marie Ã feu doux. Lorsqu'Ã©mil est bien fondu, retirer du feu et ajouter du chocolat rÃpÃ© (2 carreaux pour 10 carreaux de chocolat fondu).

Ajouter le sucre en poudre et bien remuer.

A ce moment-lÃ on peut s'amusÃ©r Ã crÃ©er. Soit on ajoute de la garniture et on mÃ©lange, soit on remplit des moules Ã chocolat en forme de cloches, Ãufs, poissons ou lapins.

Et hop au frigo !

Il n'a plus qu'Ã recommencer l'opÃ©ration avec un deuxiÃ©me type de friandises.

Et hop une troisiÃ©me !

Pour d'autres articles, connectez-vous sur radiomelodie.com