

SPECIAL PAQUES

A vous les SUCETTES en chocolat maison...

Emballer vos sucettes dans du papier de soie ou du papier transparent et cachez-les dans votre jardin !

Ingrédients pour 10 sucettes :

- 130 g de chocolat au lait (34% de cacao)
- 70 g de chocolat noir (74% de cacao)
- 10 bâtonnets de sucette

Pour la décoration, au choix : bonbons pour la décoration les gâteaux, sucre pétillant, sucre de couleur, petits bonbons style mini M&M's ou autres petites perles de couleurs.

Préparation :

(25 mn de préparation, 2 mn de cuisson et 2h de repos)

- Préparez une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- Faites fondre le chocolat au lait et le chocolat noir dans une petite casserole à fond épais au bain marie.
- Faites attention que le fond ne touche pas directement l'eau qui chauffe.
- Laissez fondre le chocolat à la vapeur d'eau (de cette façon, votre chocolat sera bien brillant). Une fois le chocolat bien fondu, former des cercles avec une cuillère à soupe, en déposant le chocolat sur le papier cuisson.
- Déposez un bâtonnet au centre de chaque sucette, et laissez reposer 2 heures.
- Parsemez des décorations de votre choix.
- Amusez-vous avec vos enfants à décorer les sucettes !
- Laissez prendre dans un endroit frais.
- Puis dégustez !



BONNE CHASSE !