

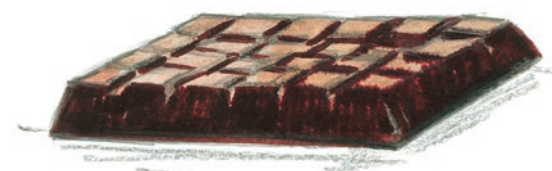


La recette de Minusculette

Le Délice des fées au chocolat



Tu as besoin :



une tablette de chocolat



six œufs



une cuillère en bois



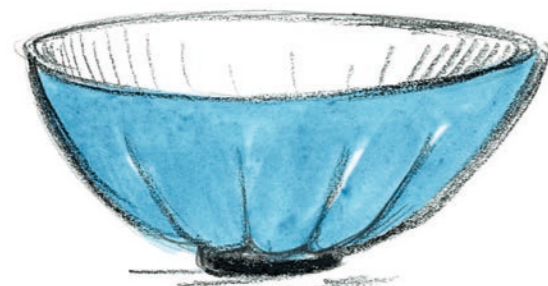
un fouet



une casserole



un bol



un joli plat



un saladier



La recette :

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie



2. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes



3. Mettre les jaunes dans le joli plat



4. Ajouter le chocolat et mélanger



5. Monter les blancs en neige



6. Ajouter petit à petit les blancs au mélange jaunes d'œufs et chocolat

7. Laisser refroidir 2-3 heures au réfrigérateur

On peut aussi lécher la cuillère, c'est délicieux!



Voilà le Délice des fées! Minusculette saupoudre la mousse de paillettes de fée scintillante. Mais c'est aussi bon si tu n'en as pas trouvé!

