

Nous te proposons ici de réaliser des sucreries chocolatées agrémentées de bonbons pour un moment gourmand et festif !

Ingrédients et matériels nécessaires :

- 100 gr de chocolat noir à pâtisser
- Des bonbons à choisir selon vos goûts
- Une spatule
- Une plaque de cuisson
- Une casserole d'eau
- Un saladier
- Des moules à muffins



1. Casse le chocolat en petits morceaux dans un saladier. Fais-le fondre au bain marie ou au micro-ondes à l'aide d'un adulte.
2. Quand le chocolat est bien fondu, remplis les moules à muffins à l'aide d'une cuillère et dépose des bonbons sur le chocolat.
3. Place le tout au réfrigérateur pendant 3h. Démoule les bonbons de chocolat. Il n'y a plus qu'à déguster !

