



Chocolats de Pâques

Ingredients

Chocolats pétillants

130g de chocolat au lait

16g de sucre pétillant

Chocolats croustillants

130g de chocolat noir

20g d'amandes hâchées

Chocolats feuilletés

130g de chocolat blanc

30g de crêpes dentelles

Chocolats pétillants

- Pour 12 chocolats -

Faire fondre doucement au bain marie le chocolat

Laisser un peu refroidir

Ajouter le sucre pétillant (que vous trouverez ici) et mélanger

Mettre en poche et garnir le moule

Placer au frais 2h

Chocolats croustillants

- Pour 12 chocolats -

Faire fondre doucement au bain marie le chocolat

Laisser un peu refroidir

Ajouter les amandes hâchées et mélanger

Mettre en poche et garnir le moule

Placer au frais 2h

Chocolats feuilletés

- Pour 12 chocolats -

Faire fondre doucement au bain marie le chocolat

Laisser un peu refroidir

Ajouter les crêpes dentelles et mélanger

Mettre en poche et garnir le moule

Placer au frais 2h
