

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 ptillant (que vous trouverez ici) et mlanger

Mettre en poche et garnir le moule

Placer au frais 2h

Chocolats croutillants

- Pour 12 chocolats -

Faire fondre doucement au bain marie le chocolat

Laisser un peu refroidir

Ajouter les amandes hches et mlanger

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 crpes dentelles et mlanger

Mettre en poche et garnir le moule

Placer au frais 2h