

Les chocolats de Pâques

Ingrédients

+ Chocolat noir, blanc ou au lait

Ustensiles

+ Moules souples en PVC pour chocolats de Pâques (type friture)

Les + créatifs de Petitstetes.com

+ Attention, à ne rien ajouter au chocolat lorsqu'on le fait fondre (pas d'eau, pas de lait...). Il doit être pur pour pouvoir durcir à nouveau correctement une fois dans les moules.

+ Une recette hyper facile et qui a beaucoup de succès.

La recette

1/ Faire fondre le chocolat au bain-marie.

2/ Répartir le chocolat dans les moules à l'aide d'une petite cuillère.

3/ Attendre que les chocolats refroidissent puis les placer au réfrigérateur 1 heure ou 2 pour qu'ils durcissent bien.

4/ Démouler.

A partir de
3 ans



Mes + créatifs

+

.....

+

.....

+

.....

Légende



Enfant seul



Ensemble



Parent seul

