

Les fraises au chocolat

Ingrédients

- + 350 g de fraises
- + 200 g de chocolat noir

La recette

1/ Laver les fraises et bien les sécher.

2/ Faire fondre le chocolat au bain marie ou au micro onde.

3/ Etendre du papier sulfurisé sur le plan de travail.

4/ Tremper les fraises dans le chocolat fondu en les tenant par la queue.

5/ Poser les fraises sur le papier sulfurisé.

6/ Laisser prendre le chocolat pendant quelques heures avant de le mettre sur un plat à servir et de les manger !

A partir de 3 ans



Les + créatifs de Petitetetes.com

+ Une recette archi simple qui a beaucoup d'effet chez les enfants et les plus grands, idéale pour les buffets de fête.

+ Sur le même principe, on peut préparer des cerises au chocolat.

+ Prendre bien garde de ne rien ajouter au chocolat fondu.

Mes + créatifs

+

.....

+

.....

+

.....

Légende



Enfant seul



Ensemble



Parent seul

