

Les mendiants au chocolat

Ingrédients (pour 20 chocolats environ)

- + 250 g de chocolat noir à pâtisser
- + 20 amandes
- + 20 noisettes
- + 20 pistaches
- + 20 raisins blonds

La recette

1/ Couper le chocolat et le faire fondre dans une casserole au bain-marie tout en le mélangeant délicatement, sans trop le travailler.

Dès 2 ans



A partir de 4 ans



2/ Tendre une feuille de papier sulfurisé sur un plan de travail.



3/ Verser le chocolat sur le papier sulfurisé pour former 20 petits palets.



4/ Poser sur chaque palet un assortiment de fruits secs.



5/ Laisser durcir, puis décoller les mendiants avec précaution avant de les disposer sur un plat.



Les + créatifs de Petitetetes.com

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

+ C'est une recette qu'on prépare traditionnellement pour les fêtes de Noël : idéale pour des petits cadeaux au pied du sapin !

+ Surtout n'ajoutez rien au chocolat qui fond (ni lait, ni miel, sinon il ne prendrait pas)

Mes + créatifs

+.....

.....

+.....

.....

+.....

.....

Légende



Enfant seul



Ensemble



Parent seul

