

# CUILLÈRE CHOCO

Durée : 20 minutes

Difficulté : Facile

Ingrédients :

- Chocolat Noir à dessert (environ 10 carreaux pour une cuillère).
- Décorations en sucre, M&m's, smarties, pralin ...
- Une cuillère en bois (ou vraie cuillère)
- Un moule (verrines en plastique ou moules à cannelés, ou bacs à glaçons).



- 1 Avec l'aide d'un adulte, faire fondre le chocolat au bain marie.
- 2 Lorsqu'il est bien lisse et brillant, le couler dans le moule.
- 3 Attendre quelques minutes pour qu'il refroidisse un peu, et insérer la cuillère au centre, et ajouter la décoration.
- 4 Laisser refroidir et démouler (on peut tremper très rapidement le moule dans de l'eau chaude pour faciliter le démoulage).
- 5 C'est prêt ! A faire fondre dans un bol de lait chaud pour un goûter gourmand !



*Astuce : On peut inscrire un prénom sur la cuillère ou la décorer selon ses envies, et l'offrir dans un joli paquet ! Régalez-vous !*