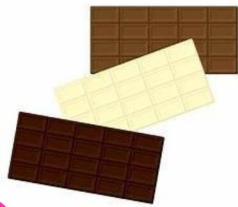


Petits paquets gourmands

Choco festif !



DIFFICULTÉ : FACILE

INGRÉDIENTS :

- 2 TABLETTES DE CHOCOLAT NOIR
- 2 TABLETTES DE CHOCOLAT AU LAIT
- 2 TABLETTES DE CHOCOLAT BLANC
- DES PETITS GÂTEAUX SECS (EX : PETITS BEURRES)
- DES SMARTIES
- DES PETITS DÉCORATIONS EN SUCRE (ÉTOILES, MINI BILLES...)

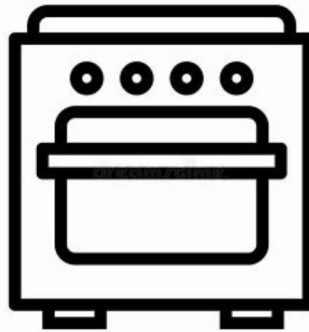


1



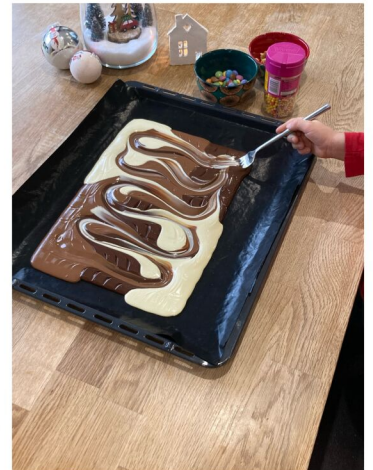
DÉPOSE LES 6 TABLETTES SUR UNE PLAQUE ALLANT AU FOUR, RECOUVERTE DE PAPIER CUISSON, COMME SUR LA PHOTO.

2



PLACE LA PLAQUE AU FOUR À 50 C PENDANT 1/4 H, LES TABLETTES DOIVENT ÊTRE BIEN RAMOLLIES.

3



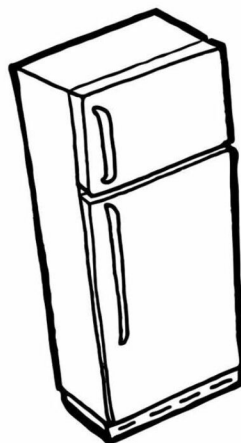
MÉLANGE LES CHOCOLATS À L'AIDE D'UNE FOURCHETTE, EN FAISANT DE JOLIES MARBRURES.

4



DÉPOSE SUR LE CHOCOLAT DES MORCEAUX DE GÂTEAUX SECS, PUIS LES SMARTIES, ET ENFIN LES PETITES DÉCORATIONS EN SUCRE.

5



PLACE LA PLAQUE DANS UN ENDROIT BIEN FRAIS JUSQU'À CE QUE LE CHOCOLAT AIT DURCI.

6



CASSE LA PLAQUE DE CHOCOLAT EN PLUSIEURS GROS MORCEAUX.

TU PEUX MAINTENANT REMPLIR TES PETITS PAQUETS GOURMANDS À OFFRIR !