

SAPINS CROQUANTS

Durée : 20 minutes

Difficulté : Facile

INGRÉDIENTS (pour 5 sapins) :

- 150g de chocolat noir à dessert
- 5 Mikados
- De la décoration en sucre

USTENSILES :

- une plaque en silicone/du papier cuisson
- une poche à douille



1



2



3



SUR UNE PLAQUE EN SILICONE OU SUR DU PAPIER CUISSON, DISPOSE 5 MIKADOS, EN LES ESPACANT LES UNS DES AUTRES.

AVEC L'AIDE D'UN ADULTE, FAIS FONDRE LE CHOCOLAT AU BAIN MARIE.

METS LE CHOCOLAT FONDU DANS LA POCHE À DOUILLE ET VERSE LE CHOCOLAT SUR CHAQUE MIKADO, EN RÉALISANT UNE FORME DE SAPIN.

4



SAUPOUDRE LES SAPINS DE DÉCORATIONS EN SUCRE ET LAISSE REFROIDIR 1H MINIMUM AU RÉFRIGÉRATEUR.



TU PEUX NOUS ENVOYER LA PHOTO DE TES SAPINS, ON LA PUBLIERA SUR LE SITE :

CONTACT@PAR-LA-MAIN.COM

C'est prêt !

Bon appétit !