



Accueil

Recettes de cuisine

Forum

Annonces culinaires

Bonnes adresses

Jeux concours

Mon compte

Sucettes de chamallow au chocolat



♥♥♥♥♥

Pour 20 sucettes

temps de préparation : ⌚ 00h15

temps de cuisson : 📅 00h10

temps de repos : ⌚ 00h10

difficulté : 🍷🍷🍷

coût : €€€€

déposée par : mickael56610



Newsletter

Pour recevoir les news de Recette Parfaite

Email [OK](#)

Suivez-nous ...

 recette-parfaite.c...
J'aime cette Page 1,3k me

[Recette de cuisine](#) > Sucettes de chamallow au chocolat

Ingédients

100 g de chocolat noir
20 chamallows
Vermicelles ou perles de couleur

Matériel

Casserole
Ramequin
20 piques à brochette
Papier aluminium

Préparation

Cassez vos 100g de chocolat noir en petits morceaux
Faites fondre le chocolat au bain-marie dans une petite casserole, à feu doux. Ajoutez les morceaux petit à petit.
Pendant ce temps, piquez vos chamallows avec un pique à brochette et préparez un plat avec du papier aluminium.
Ôtez la casserole de l'eau et versez le chocolat fondu dans un bol (ou ramequin).
Plongez vos chamallows un par un dans le chocolat, jusqu'à mi-hauteur environ.
Parsemez directement le chocolat avec les perles ou vermicelles de couleur.
Posez (debout) vos sucettes sur le plat et laissez refroidir au réfrigérateur.
Une fois refroidies, décollez délicatement vos sucettes du papier aluminium et déposez-les dans une assiette afin de les déguster.

Commentaire(s)

Pour un chocolat brillant, faire fondre le chocolat en deux temps. La première moitié au bain-marie. Retirer la casserole du feu et intégrer la deuxième moitié. Remuer pour faire fondre le tout; Vous obtenez ainsi un chocolat bien brillant :)
Avec le chocolat restant, vous pouvez faire des petites fèves pour la décoration de votre assiette.

