

Cuillères De Pâques Au Chocolat

Qui dit Pâques dit chocolat... 

Voici une petite recette facile à réaliser pour se régaler en famille.



Facile



10 min








5 min







Bon marché

Ingrédients :

-  100g de Chocolat noir, au lait, blanc ou les 3
-  1 à 2 cuillères à soupe Petits coeurs
-  Perles de sucre
-  1 cuillère à soupe Petits oeufs en sucre ou smarties
-  Vermicelles en sucre

La recette :

-  Cassez le chocolat ou les chocolats en morceaux et mettez lez chacun dans un bol. **Attention il ne faut pas les mélanger.** Faites-les fondre au bain-marie ou au micro-ondes (puissance moyenne).
-  Lissez bien à la spatule puis remplissez des cuillères de chocolat fondu. Posez-les sur une assiette ou un plateau avec le manche sur le rebord pour que la cuillère soit bien à plat.
-  Posez délicatement les perles et les coeurs en sucre. Laissez reposer quelques instants puis décorez avec les petits oeufs ou smarties. Saupoudrez de vermicelles en sucre.
-  Placez dans un endroit frais pour que le chocolat durcisse légèrement et servez.

Bon appétit !!!



