

« Mendiants chocolat »



Préparation : 15 mm - Temps de repos : 2h00 - Difficulté : facile

Ingrédients :

- Pistoles de chocolat (noir, blanc, au lait ou lacté caramel)
- Eclats de pistaches
- Amandes
- Noisettes
- Raisins secs

Préparation :

1. Faites fondre au bain marie le chocolat de votre choix.
2. Faites à la cuillère des ronds de chocolat sur du papier sulfurisé posé sur une plaque ou comme moi, utilisez une plaque de silicone pour macarons (déposé sur une planche à découper pour que ça reste rigide). Ce qui vous aidera à avoir des ronds réguliers et de la même épaisseur.



3. Déposez éclats de pistaches, noisettes, amandes, noix, raisins et autres fruits secs (selon les goûts) sur les palets de chocolat.
4. Mettez au frais pour laisser durcir votre chocolat
5. Décollez vos mendiants du support... et déposer les dans une assiette en attendant de les emballer ou de les manger.

> A retrouver sur notre boutique, et notre blog les accessoires pour habiller vos mendiants (cordelette bicolore et étiquettes autocollantes). <https://shop.fetesvousmeme.fr/categorie-produit/themes/noel/>