

« Oursons en guimauve »



Préparation : 15 mm - Cuisson : 15 - Temps de repos : 4h00 - Difficulté : facile

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 170g de chocolat au lait ou noir
- 50g de guimauve (marshmallow ou fluff)
- 1 c. à c. d'eau
- Moule en silicone (forme nounours)



Préparation :

1. Faites fondre au bain marie le chocolat.
2. Formez la coque en chocolat en versant du chocolat dans chaque empreinte ourson de votre moule. Retournez sur une grille en tapotant sur la grille pour retirer l'excédent de chocolat et égoutter votre moule. Ou si vous préférez, utilisez un pinceau pour recouvrir de chocolat le fond et les bords du moule.
3. Laissez durcir 5 mm au frais.
4. Mettez dans un bol au four micro-ondes les guimauves et la cuillère à café d'eau. Faites fondre pendant 30 secondes en mode cuisson jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse.
5. A l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère, remplissez de guimauve le centre de vos coques chocolat puis recouvrez-les avec le reste de chocolat fondu.
6. Placez au frais pendant environ 4 heures puis démoulez.



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