

Chocolat des neiges



Ingrédients

- 10 cl de lait
- 50 grammes de beurre
- 50 grammes de sucre
- 100 grammes de chocolat noir
- 100 grammes de boudoirs écrasés
- 100 grammes de coco râpé



Préparation

Mélangez le lait, le beurre, le sucre et faites chauffer dans une casserole. Ajoutez-y le chocolat, la moitié du coco râpé et les boudoirs.

Mélangez le tout et laissez refroidir 10 minutes.

Faites des petites boules et roulez-les dans le coco râpé restant.

Mettre au réfrigérateur.



Astuces de chef

• *N'hésitez pas à servir les boules petit à petit, en prenant soin de laisser les autres au frais et évitez que tout ne se réchauffe en quelques dizaines de minutes seulement !*