



CALENDRIER DE L'AVENT

Activités en famille : une façon différente de vivre l'attente

SUCETTES AU CHOCOLAT

SUCETTES MARSHMALLOW, ENROBAGE CHOCOLAT

Ingrédients :

- 1 paquet de marshmallow
- des piques en bois
- une tablette de chocolat au lait
- quelques carrés de chocolat blanc
- 2 à 3 cuillères à soupe de lait

Préparation : Faire fondre le chocolat avec le lait, au micro-onde pour gagner du temps en y allant par tranche de 10 secondes. Remuer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et assez liquide. Napper les marshmallow de chocolat.

Les poser sur du papier sulfurisé et entreposer au réfrigérateur durant 2h30.

By <http://legouterdenanie.canalblog.com/archives/2009/10/04/15303194.html>

SUCETTES AU CHOCOLAT

- Faites fondre au bain-marie du chocolat au lait, blanc ou noir
- Versez dans des cuillères en plastique
- Décorez avec des mini-bonbons de toutes sortes
- Mettez au frigo 1 heure
- Dégustez !

By <http://fandetambouille.canalblog.com/archives/2008/01/15/7575958.html>

SUCETTES AU CHOCOLAT et aux FRUITS SECS

Ingrédients;

- *100 g de chocolat noir
- *100 g de chocolat blanc
- *100 g de chocolat au lait
- *Abricots sec
- *noix de cajou
- *Noix
- *Amandes
- *Noisettes
- *Raisins sec
- *Pruneaux sec
- * 1 bonne pincée de 4 épices pour le chocolat noir
- *Pics en bois

Préparation : Couper les abricots et les pruneaux en petits morceaux. Casser le chocolat en morceaux, faire fondre au bain marie séparément, ajouter les 4 épices au chocolat noir. Verser aussitôt, des cuillères à soupes de chocolat sur une plaque tapissée de papier de cuisson, laisser le chocolat s'étaler, enfoncer un pic en bois au milieu et parsemer de fruits secs. Laisser durcir, Détacher les délicatement.

By <http://entrelorientetloccident.over-blog.com/article-sucettes-au-chocolat-et-aux-fruits-secs-62890505.html>