

CHOUETTE RECETTE

Les choco-boules à croquer

Pour 12 choco-boules,
il vous faut :

- 1 jaune d'œuf
- 100 g de chocolat noir
- 100 g de biscuits roses de Reims
- 80 g de beurre mou
- 50 g de sucre en poudre
- 12 piques à brochettes
- des décorations en sucre

Pousse pas,
il y en aura pour
tout le monde !



1 Mixez ou écrasez les biscuits. Ajoutez le sucre. Mélangez avec le beurre mou, puis avec le jaune d'œuf. Formez des boules.



2 Piquez les boules sur les piques à brochettes. Faites fondre le chocolat. Nappez les boules avec le chocolat fondu.



3 Disposez les décorations en sucre sur les boules. Plantez les piques dans du polystyrène ou de la pâte à modeler et mettez 1 heure au frigo.