

✂ **À VOS PÂQUES !**

TUTO 1 :

LES SUCETTES EN CHOCOLAT



MATERIEL

Du chocolat noir (comptez 2 carrés de chocolat par sucette), une cuillère à café, des décorations multicolores, des pics à brochette d'environ 12 cm, du ruban de couleur



1 Faites fondre le chocolat au bain-marie.

2 Sur une feuille de papier sulfurisée, déposez une bonne cuillère à café de chocolat fondu et étalez en rond avec le dos de la cuillère.



3 Posez un pic sur le cercle de chocolat et recouvrez d'un peu de chocolat si besoin. Renouvelez l'opération avec le reste de chocolat.

4 Parsemez chaque sucette de décorations multicolores.



5 Réservez au réfrigérateur 1 heure pour que les sucettes durcissent.

6 Et pour la touche de décoration, avant de servir, nouez un petit ruban sur chaque bâton de sucette. Celles-ci sont prêtes à être dégustées !