



Bonbons en chocolat

Bonbons en chocolat

Moulage en chocolat

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

320 g de couverture de lait

240 g de massepains colorés

200 g d'amandes blanches caramélisées

120 g de couverture de lait

40 g de sucre glace

Réalisation

- Mouler le gobelet yogourt avec la couverture lait 2 fois
- Etaler la couverture lait pour découper 1 anneau de la grandeur du gobelet
- Mettre au froid
- Modeler un lapin en massepain
- Démouler le gobelet et coller l'anneau pour faire un chapeau
- Poser le lapin sur le bord
- Garnir le chapeau avec des dragées amande
- Déposer des petites carottes en massepain sur les amandes