

Fondants au chocolat



Il te faut:

- 300 g de chocolat noir
- 100 g de graisse de coco
- Noix de coco râpée
- Des mini moules en papier

Marche à suivre:

- Etalez tous les mini-moules sur une ou plusieurs plaques et déposez la graisse de coco dans un cul de poule.
- Placez le saladier dans une casserole au bain-marie et faites fondre la matière grasse lentement.
- Concassez le chocolat en carrés distincts et joignez-les au mélange dissous. Mélangez la préparation pour faciliter la fonte du chocolat
- Garnissez ensuite chaque pièce en papier avec une dose du mélange gourmand tout en veillant à ne pas trop les remplir.
- Dès que toutes les bouchées sont pleines, décorez-les au gré de vos envies

