

## Chocolat chaud en cuillère

### Il te faut:

- Une plaque à cup cake
- Des cuillères en bois
- Du chocolat noir, au lait et blanc
- 2 bâtons de vanille
- Des pépites de pistaches
- Des mini marshmallow
- Des paillettes en chocolat



### Marche à suivre:

1. Faire chauffer au bain-marie les sortes de chocolat et les réserver dans une poche à douille.
2. Remplir les moules de la plaque à cup cake selon les envies.
3. Décorer avec les paillettes en chocolat, les pépites de pistaches et les mini marshmallows
4. Laisser figer au frigo 30min, puis planter la cuillère en bois au milieu
5. Replacer au frais jusqu'à ce que tout soit figé
6. Décollez les cuillères en chauffant un peu sous les moules avec la chaleur de la main.

### Exemple de sucettes:

#### Sucette 1

- Chocolat blanc et une gousse de vanille 1/3
- Chocolat au lait 1/3
- Chocolat noir et une gousse de vanille 1/3
- Petites boules de chocolat et mini marshmallow

#### Sucette 2

- Chocolat au lait 1/2
- Chocolat noir et une gousse de vanille 1/2
- Pépites de pistaches et paillettes de chocolat noir

#### Sucette 3

1. Chocolat noir et gousse de vanille

