AROMATA COCINA

Sucettes « surprise »



Préparation: 10 mins

Ingrédients (Pour 15 à 20 sucettes) :

15 carrés de chocolat blanc (ou noir)
Du sucre pétillant nature
Divers ingrédients secs (confettis de sucre, noix, céréales, raisins…)

Préparation de la recette:

Faire fondre au bain marie le chocolat.
Déposer des bâtons de sucette (ou cure dents) sur une toile silicone ou toute surface lisse et souple (ex : couvercle de boite), espacés de cinq centimètres.
Déposer à la cuillère (pour former un rond) le chocolat fondu sur le bout de la sucette.
Laisser refroidir un peu.
Saupoudrez de sucre pétillant. Agrémenter selon vos envies d'ingrédients de décorations sucrées (confettis, chocolat râpé, pépites, éclats de noix, de céréales, de fruits…). Appuyer du doigt légèrement pour inclure les décorations.
Laisser reposer 15 min au frigo. Les sucettes se détachent en donnant un petit coup sec sur la toile ou le couvercle de façon à le déformer.