



Ingredients

Pour 10 sucettes :

- 130 g de chocolat au lait
- 70 g de chocolat noir
- 10 bâtonnets de sucette

Pour la décoration, au choix : des bonbons, sucre pétillant, sucre de couleur, petits bonbons chocolatés de couleur ou autres petites perles de couleur.

Préparation

25 min - Temps de repos 2h

- 1 - Préparez une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- 2 - Faites fondre le chocolat au lait et le chocolat noir dans une petite casserole à fond épais au bain-marie. Attention à ce que le fond du récipient ne touche pas directement l'eau qui chauffe.
- 3 - Laissez fondre le chocolat à la vapeur d'eau (de cette façon, votre chocolat sera bien brillant).
- 4 - Une fois le chocolat bien fondu, formez des cercles (ou d'autres formes selon vos envies) avec une cuillère à soupe, en déposant le chocolat sur le papier cuisson.
- 5 - Déposez un bâtonnet au centre de chaque sucette,
- 6 - Parsemez avec les décorations de votre choix. La créativité des enfants et des parents entre en scène.
- 7 - Laissez prendre au frais 2h .
- 8 - Il ne vous reste plus qu'à déguster !

