

Les bonbons au chocolat

Ingrédients :

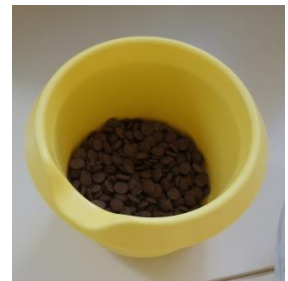
250g de chocolats blanc, noir ou au lait
2 cuillères à soupe de miel
130 g de beurre
3 cuillères à soupe de lait
250 g de biscuit secs
60 g de noix de coco rapée
250 g de noisettes ou amandes

Ustensiles :

1 saladier
Des assiettes
1 cuillère à soupe
1 fouet
1 balance culinaire

Pour environ 25 à 30 boules au chocolat :

1) Fais fondre le chocolat au micro-onde dans un récipient adapté.



2) Ramollis le beurre en le mettant au micro-onde quelques secondes. Attention, il ne doit pas être fondu !



3) Mélange les deux dans un saladier avec un fouet.



4) Ajoute les biscuits secs (et les noisettes ou amandes), mixés, dans le saladier.



5) Mélange à nouveau.



6) Ajoute deux cuillères à soupe de miel, puis 3 cuillères à soupe de lait et la noix de coco rapée.



7) Mélange le tout avec tes mains.



8) Forme des boules avec la pâte en les roulant entre tes deux mains.



9) Fais rouler les boules dans la noix de coco rapée (ou dans du vermicelle coloré selon tes goûts !).

10) Place tous les bonbons au réfrigérateur quelques heures.

11) Régale-toi !

