



Cuisiner ses chocolats

Les douceurs de Noël à portée de mains!

Ingédients

- 100 g de chocolat noir
- 200 g de chocolat au lait
- 200 g de praliné
- moules en silicone pour les chocolats
- poche à douille

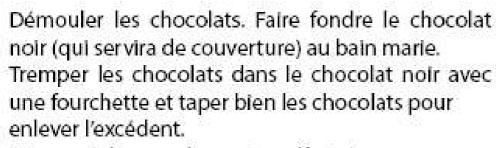






Fondre le chocolat au lait au bain marie puis mélanger ensuite avec le praliné.

Mettre le tout dans une poche à douille et garnir les moules à votre convenance. Mettre au frigo pendant 1 heure.



Laisser sécher sur du papier sulfurisé.



Une idée cuisine et cadeau pour les gourmands qui seront ravis de déguster des chocolats faits maison et sans emballage ...









