

metro



Bouchées de chocolat à la guimauve

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

32	0:15	0:00	1:15
BOUCHÉES	PRÉPARATION	CUISSON	TEMPS TOTAL

Ingrédients

200 g Chocolat noir

200 g Chocolat au lait

300 ml Lait condensé sucré

250 ml Guimauves miniatures
(1 tasse)

60 ml Chapelure de biscuits graham
(1/4 tasse)

Préparation

Dans un bain-marie ou au four à micro-ondes, faire fondre le chocolat avec le lait condensé sucré.

Ajouter les guimauves, brasser puis réfrigérer pendant 1 heure.

Former des truffes d'environ 15 ml (1 c. à soupe) puis rouler dans la chapelure.

Remettre au réfrigérateur pendant 1 heure avant de déguster.

Source : Trois fois par jour

3 fois par jour

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.