

metro



Mini-cornets au beurre d'érable et chocolat

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

12 DESSERTS | 0:20 PRÉPARATION | 0:12 CUISSON | 0:32 TEMPS TOTAL

Ingrédients

12 Mini-cornets

100 g (3 1/2 onces) Pastilles de chocolat au lait Freddo

180 ml (3/4 tasse) Beurre d'érable tiède

60 ml (1/4 tasse) Flocons d'érable

Préparation

Percer des petits trous dans le fond d'un contenant à œufs en carton. Retourner le contenant à œufs pour l'utiliser comme support pour tenir les mini-cornets droits.

Dans un bain-marie, faire fondre les pastilles de chocolat.

Verser un peu de chocolat fondu dans les mini-cornets de façon à enrober les parois intérieures. Tremper le dessus des mini-cornets dans le chocolat fondu. Laisser refroidir dans le contenant à œufs.

Répartir le beurre d'érable dans les mini-cornets. Parsemer de flocons d'érable. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Source: Les chocolats Vadeboncoeur Inc. (Freddo)

Source : Metro

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.