

Tacos à la crème glacée trempée dans le chocolat

- Recette de tacos au chocolat (style sandwich à la crème glacée)



Ingrédients :

- 5 ou 6 petites tortillas (**faire ses tortillas maison**)
- Du pan ou un vaporisateur d'huile
- **Sucre en poudre**
- Cannelle
- Crème glacée
- 1 tasse (250 ml) de pépites de chocolat semi-sucrées
- 1 cuillère à soupe et demie de sirop de maïs
- 6 cuillères à soupe de beurre
- De la garniture comme des noix ou de la décoration à gâteau

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
2. Vaporiser un côté des tortillas avec de l'huile ou badigeonner légèrement avec du beurre.
3. Saupoudrer ce côté avec un peu de sucre et un peu de cannelle (au goût).
4. Refermer les tortillas pour garder le sucre et la cannelle à l'intérieur. Mettez une petite boule d'aluminium pour empêcher les tortillas de se refermer.
5. Faire cuire les tortillas pour 10 minutes (jusqu'à ce qu'ils soient croustillants).
6. Laissez refroidir.
7. Remplir de crème glacée.
8. Faites fondre le chocolat avec le beurre et le sirop de maïs.
9. Trempez les tacos dans le chocolat.
10. Saupoudrer de la garniture désirée.

11. Déposez les tacos sur un papier ciré et mettre au congélateur.

12. Manger (voir même déguster)!

“

Les tacos à la crème glacée trempée dans le chocolat sont une recette épique et rafraîchissante pour l'été!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)