

# Cherry Blossom (style Hershey)

- Recette secrète de Cherry Blossom (style Hershey)



## Ingrédients :

- 1/2 tasse de sucre à glacer
- 1/4 de tasse de paraffine râpée
- 1 /4 de tasse de noix de coco râpée
- 1 /4 de tasse de beurre de peanut
- 2 tasses de brisure de chocolat
- 1 boîte d'œuf en styromousse

## Ingrédients pour le mélange de cerises :

- 1 /4 de tasse de sucre à glacer
- 3 cuillères à thé de sirop de cerise (pris dans le fond du pot à cerises marasquins)
- Des cerises marasquins

## Préparation :

1. Huiler les coquilles des œufs en styromousse
2. Mettre tous les ingrédients dans un plat allant au micro-onde.
3. Faire cuire 3 minutes. Brasser. Faire cuire un autre 2 minutes
4. Mouler le chocolat fondu jusqu'au milieu de la coquille et laisser plus de chocolat dans le fond
5. Laissez reposer

## Préparation pour le mélange de cerises :

1. Mélanger les ingrédients et faire cuire au micro-onde pendant 1 minute.

2. Ajouter du sirop et une cerise dans le fond de la coquille.

2. Ajoutez au sirop et une cerise dans le fond de la coquille.
3. Couvrir de chocolat.
4. Mettre au réfrigérateur jusqu'à ce que le chocolat soit solide.

“ *Vous trouvez qu'un Cherry Blossom dans un paquet ce n'est juste pas assez? Et bien, avec cette recette miracle vous pourrez les fabriquer vous même... Mais, je vous avertis, c'est vite mangé quand même :)*

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

