

ŒUFS EN CHOCOLAT

AGE :

Dès 3 ans

LIEU :

Cuisine

DUREE :

20 minutes



MATERIEL :

- Un bol
- 16 cuillères à soupe

INGREDIENTS :

- une tablette de chocolat dessert
- Smarties
- 30 g de noisettes
- 30 g de pistaches
- 30 g d'amandes émondées

DEROULEMENT DE L'ACTIVITE :

ETAPE 1 : Dans un bol, cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au micro-ondes pendant 2 min 30 à 500 W.

ETAPE 2 : Versez le chocolat fondu dans 16 cuillères à soupe.

ETAPE 3 : Répartissez sur le chocolat les Smarties, les pistaches, les amandes concassées et les noisettes.

ETAPE 4 : Placez au frais 1 h !

ETAPE 5 : Démoulez délicatement les œufs avec la pointe d'un couteau.

C'est prêt, vous pouvez déguster vos œufs!

C'est parti! Amusez-vous bien!