

Nids de Paques

AGE :

Des 3 ans

LIEU :

A la maison en
cuisine

DUREE : 15minutes
de préparation

1h de réfrigération



MATERIEL :

Pour 8 nids :

170 g de chocolat noir 70%
60 ml (1/4 de tasse) de beurre
15 ml (1 c. à soupe) de zestes de citron
500 ml (2 tasses) de céréales de riz soufflé (de type Rice Krispies)
2,5 ml (1/2 c. à thé) de vanille
40 mini-oeufs de Pâques au chocolat

Ustensiles de cuisine

DEROULEMENT DE L'ACTIVITE :

ETAPE 1 : Dans un bain-marie, faire fondre le chocolat avec le beurre et les zestes.

ETAPE 2 : Retirer du feu et laisser tiédir.

ETAPE 3 : Incorporer les céréales de riz soufflé et la vanille.

ETAPE 4 : Tapisser 8 alvéoles d'un moule à muffins avec une pellicule plastique.

ETAPE 5 : Répartir la préparation dans les moules et façonner en forme de nids à l'aide d'une cuillère.

ETAPE 6 : Réfrigérer 1 heure. Démouler et garnir chacun des nids de mini-oeufs de Pâques.

BON APPETIT !!!!!

LIEN INTERNET :

<http://www.lesrecettesdecaty.com/fr/recettes/desserts/petit-s-nids-croustillants-au-chocolat-et-riz-souffle/>

C'est parti! Amusez-vous bien!