

Saucisson trompe l'oeil

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / **Cuisson :** 5 min

Ingédients :

- ◆ 200 g de chocolat au lait (ou noir)
 - ◆ 100 g de beurre
 - ◆ 50 g de sucre glace
 - ◆ 1 oeuf
 - ◆ 20 mini chamallow
- ◆ 150 g de petits beurres ou sablés

Préparation :

Faire fondre le chocolat avec le beurre et mélangez jusqu'à ce qu'il soit bien lisse

Hors du feu ajoutez les biscuits écrasés en petits morceaux, puis l'oeuf et les mini chamallows.

Recettes de Caline

Versez sur une feuille de papier sulfurisé et repliez en donnant la forme d'un saucisson.

Mettez au frigo au moins 5 heures pour que cela durcisse bien.

Avant de servir le rouler dans le sucre glace.

Bonne dégustation à toutes & tous !!