

SAUCISSON AU CHOCOLAT

Ingrédients :



200 g



100 g



1 œuf



100 g



150 g

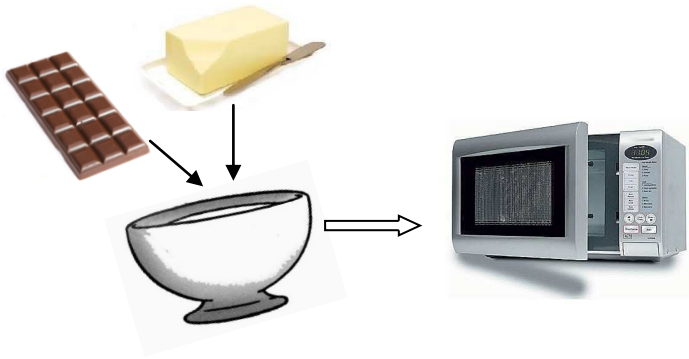


8 à 10
chamallows

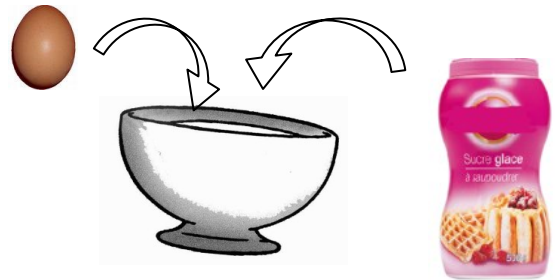


Papier alu

1. Faire fondre le beurre et le chocolat au four micro-ondes. Batta au fouet.



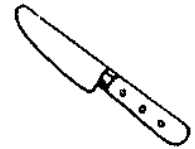
2. Ajouter l'œuf puis le sucre glace, bien mélanger.



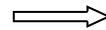
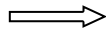
3. Écraser les biscuits.



4. Découper les chamallows en petits cubes.



5. Mélanger tous les ingrédients puis verser sur du papier alu et rouler pour faire un saucisson.



6. Laisser au réfrigérateur pendant 6h environ. Puis ôter le papier alu, rouler le saucisson dans le sucre glace et servir découpé en rondelles.

