

Les nids de Pâques.



INGRÉDIENTS

- 150 G DE CHOCOLAT NOIR
- 100 G DE BEURRE
- 100 G DE CORN-FLAKES NON SUCRÉS
- 100 G DE SUCRE GLACE
- PETITS ŒUFS EN SUCRE



NOTER CETTE RECETTE



INFORMATIONS GÉNÉRALES

- TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MINUTES
- TEMPS DE CUISSON : 3 MINUTES (+ATTENTE 1 HEURE)
- RECETTE POUR : PERSONNES



PRÉPARATION

1. Casse le **chocolat** en morceaux et coupe le beurre en parcelles. Mets-les dans un bol et fais chauffer le mélange au micro-ondes par périodes de 30 s, en mélangeant après chaque période, jusqu'à ce que l'ensemble soit fondu.
2. Ajoute les céréales et remue délicatement avec une cuillère. Ajoute le sucre glace et mélange à nouveau.
3. Répartis le mélange dans des moules à **muffin**, en ménageant une cavité au milieu, comme un petit puits. Laisse durcir au frais au moins 1 h.
4. Démoule les nids de **Pâques** et dépose quelques œufs en sucre dans chacun.

