

Nids de Pâques au chocolat

- Temps de préparation : 10 minutes
- Temps de cuisson : 1 ou 2 minutes (+Attente 1 heure)
- Recette pour : 4 personnes



Ingrédients

- 150 g de chocolat noir ou au lait
- 100 g de beurre
- 100 g de corn-flakes non sucrés
- 80 g de sucre glace
- petits œufs en sucre

Préparation

- 1.** Casse le [chocolat](#) en morceaux puis coupe le beurre. Mets-les dans un bol et fais chauffer le mélange au micro-ondes environ 1mn, 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 laissant de la place 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.
- 5.** A déguster en famille.