

LA RECETTE DE

« NOS CHOCOLATS CROUSTILLANTS »

Par les élèves de CP-CE1-CE2 de l'école de Wacquinghen

Pour le marché de Noël du RPI, nous avons fabriqué des chocolats croustillants.

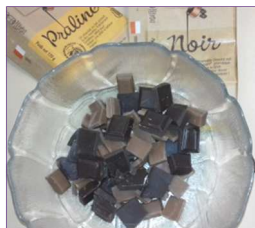
Voici la recette :

Les ingrédients (pour environ 50 chocolats) :

- une tablette de chocolat noir
- une tablette de chocolat praliné
- deux poignées de corn flakes naturels

Le matériel :

- des moules à chocolat (anciennes plaques de calendriers de l'avent)
- un saladier
- une cuillère à soupe
- une cuillère à café
- un four à microondes, un réfrigérateur



Déroulement :

- Casser les deux tablettes de chocolat dans le saladier.
 - Faire fondre dans le four à microondes 2 minutes.
 - Bien mélanger avec la cuillère à soupe.
 - Ecraser entre les doigts deux poignées de corn flakes. Les incorporer dans le chocolat fondu.
 - Bien mélanger.
 - Avec la cuillère à café, prendre un peu de la préparation et la déposer dans les petits moules.
 - Laisser reposer au frais pendant 2 heures au moins.
 - Démouler chaque chocolat.
 - Les conserver dans une boîte au réfrigérateur.
 - Régalez-vous !
- A consommer dans les deux semaines.



Les chocolats ont été vendus au marché de Noël du RPI dans des petits photophores en bois ⚡