

Bouchées Chocolatées en Forme de "Smiley"

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CHOCOLAT BLANC	100g
- ARÔME DE PISTACHES	qq gouttes
- CHOCOLAT FONDANT	100g
- ESSENCE DE MENTHE	qq gouttes

Recette:

- Pour les « smileys » blancs : faites fondre doucement le chocolat puis ajoutez l'arôme de pistache et coulez dans le moule. Placez au réfrigérateur pour 30 minutes. Démoulez délicatement et conservez au frais.
- Pour les « smileys » noirs : faites fondre doucement le chocolat noir puis ajoutez l'arôme de menthe et coulez dans le moule. Placez au réfrigérateur pour 30 minutes. Démoulez délicatement et conservez au frais.

Remarque:

Le moule est en silicone destiné à faire des glaçons. Il peut bien sûr être de n'importe quelle forme ... mais les smileys sont tellement marrants et appétissants !!

