

Cake Pops Crunch Fudge

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 3 heures

Ingrédients:

- CHOCOLAT FONDANT	150g
- LAIT CONCENTRÉ	130 ml sucré (en tube)
- CORN FLAKES	30-50g
- CHOCOLAT AU LAIT	50g
- CHOCOLAT BLANC	25g

Recette:

- Coupez le chocolat fondant en morceaux et faites-le fondre du bain-marie.
- Hors du feu, incorporez le lait concentré au chocolat fondu.
- Etalez ce mélange dans un plat creux filmé et conservez au frigo pendant 2 heures.
- Après ce temps, écrasez grossièrement les corn flakes.
- Formez de boules de la grosseur d'une noix avec le chocolat refroidi.
- Enrobez ces boules de corn flakes en les roulant du bout des doigts.
- Replacez-les ensuite au frigo pour 30 minutes.
- Concassez finement le chocolat blanc.
- Faites fondre doucement le chocolat au lait au micro-onde.
- Sortez les boules enrobées du frigo.
- Nappez le bout des bâtons de sucette de chocolat au lait fondu en enfoncez-les dans chacune des boules.
- A l'aide d'un pinceau, nappez le sommet d'une sucette avec le chocolat au lait et trempez-la dans les copeaux de chocolat blanc.
- Réservez au frais.



Remarque:

Pour 12 sucettes