



Desserts

## **Barre de chocolat disco**

**Pour 8 personnes.**

### **Ingrédients**

300 grammes de chocolat fondant  
100 grammes de biscuits (Nic-Nac)  
300 millilitres de lait concentré  
100 grammes de massepain  
180 grammes de spéculoos  
50 grammes Maltesers  
100 grammes de beurre  
1 poignée toppings (Smarties, Nic-Nac biscuits, spéculoos, bonbons,...)

### **Méthode de préparation**

Couvre une forme à cake avec de la feuille fraîcheur.

Demande à un adulte de fondre le beurre dans un petit poêlon et d'y ajouter le lait concentré.

Ajoute les morceaux de chocolat jusqu'à ce qu'ils soient tout-à-fait fondus.

Casse les biscuits Nic-Nac, le spéculoos et le massepain en petits morceaux et ajoute cela ensemble avec les Maltesers dans le mélange au chocolat.

Laisse un adulte verser le mélange dans la forme à cake. Saupoudre dessus les paillettes disco.

Réserve au moins 3 heures dans le frigo. Retire le cake du frigo et coupe-le en barres. Délicieux!

### **Ustensiles de cuisine**

Une forme à cake

