



Desserts

Rochers au chocolat

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes de chocolat au lait (ou blanc ou pur)

1 pincer d'épices pour spéculoos

250 grammes nicolettes

50 grammes de beurre

Dr. Oetker mix disco (& fantaisies arc-en-ciel)

smarties

Méthode de préparation

Demande à un adulte de fondre le chocolat, le beurre et les épices à spéculoos au bain-marie.

Prêt? Ajoutes-y les nicolettes.

Avec une cuillère retire chaque fois du poêlon un petit tas de nicolettes. Laisse-les d'abord un peu égoutter puis dépose-les sur du papier de cuisson.

Saupoudre ensuite dessus ta décoration préférée.

Réserve les rochers quelques heures au frigo. Puis régale-toi!

