

RECYCLER LES RESTES DE CHOCOLAT



RÉALISATION DES MENDIANTS AU CHOCOLAT

[Recette](#) pour utiliser les restes de **chocolat** après les fêtes de [Pâques](#) ou de [Noël](#). **Cuisiner** des mendiants au chocolat avec les enfants.

Demandez à votre enfant de casser le chocolat en petits morceaux en mélangeant tous les types de chocolat (pour corser le goût il suffit de rajouter du chocolat noir), puis de le mettre dans une casserole (ou un bol pour micro-onde) Aidez-le à faire fondre le chocolat Demandez-lui de beurrer ou huiler légèrement la plaque de cuisson à l'aide d'un coton ou d'un pinceau de cuisine Montrez-lui comment former des petits tas de chocolat sur la plaque de cuisson à l'aide d'une cuillère



Demandez-lui de garnir ses petits tas de fruits secs puis de mettre la plaque au congélateur 15 mn environ Sortez la plaque du compartiment congélation et aidez votre enfant à décoller les mendiants Il ne vous reste plus qu'à déguster ou à offrir vos mendiants.

 [Imprimer la page](#)

Recette des mendiants au chocolat pour utiliser les restes de chocolat

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €

1,59 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr