

Mendiants

Préparation : 15 min

Repos : 2 heures

Quantité : 20

Ingédients

- 340 g de chocolat
- 20 raisins secs (~8 g)
- 20 amandes (~25 g)
- 20 noisettes (~25 g)
- 1 figue séchée (~25 g)

Préparation

Faire fondre le chocolat.

Couper la figue séchée en 20 morceaux.

Mettre 3 cuillères à café de chocolat fondu dans les moules.

Placer une amande, une noisette, un raisin sec et un morceau de figue séchée sur le chocolat.

Laisser prendre au frais pendant au moins 2 heures.

Catégorie : Biscuits & Petits gâteaux

Samedi 28 décembre 2019

mimmydou.fr