

Guimauves au chocolat

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 100g de chocolat
- 50g de noisettes en poudre ou d'éclat de noisettes
- 20 cubes de guimauves
- 50g de beurre

La **recette**

Etape 1

Dans une casserole, casser le chocolat et le faire fondre doucement avec du beurre. La préparation doit être bien lisse.

Etape 2

Piquer un cure-dent dans chaque guimauve puis les plonger dans le chocolat en les tournant pour bien les enrober. Les rouler dans les noisettes. Laisser durcir le chocolat.