

Les œufs surprises



200 g de
chocolat noir

6 œufs (garder
les coquilles)

2 cuillères à soupe
d'eau

2 cuillères à soupe
de sucre semoule

Des biscuits pour
la déco

Des vermicelles
pour la déco



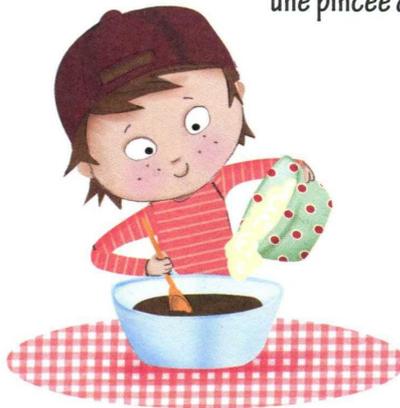
1. Sépare les blancs des jaunes.
Rince les coquilles et laisse-les
sécher.



2. Monte les blancs en neige
en y ajoutant le sucre et
une pincée de sel.



3. Fais fondre le chocolat
avec l'eau au micro-ondes.



4. Ajoute le chocolat aux jaunes
d'œufs et mélange bien.
Ajoute délicatement les
blancs en neige.



5. Remplis les coquilles d'œufs
et réserve au frigo pendant
12 heures.



Pour cette recette, demande l'aide d'un adulte.