

# Nids de Pâques au chocolat

🕒 10 min 📺 3 min ⏳ 1h 🍪 🍪 🍪

Pour 4 personnes

- 150 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 100 g de corn-flakes non sucrés
- 100 g de sucre glace
- petits œufs en sucre

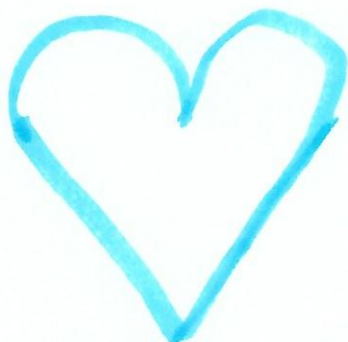
PaGr / Shutterstock

## Préparation

- 1 Casse le chocolat en morceaux et coupe le beurre en parcelles. Mets-les dans un bol et fais chauffer le mélange au micro-ondes par périodes de 30 s, en mélangeant après chaque période, jusqu'à ce que l'ensemble soit fondu.
- 2 Ajoute les céréales et remue délicatement avec une cuillère. Ajoute le sucre glace et mélange à nouveau.
- 3 Répartis le mélange dans des moules à muffin, en ménageant une cavité au milieu, comme un petit puits. Laisse durcir au frais au moins 1 h.
- 4 Démoule les nids de Pâques et dépose quelques œufs en sucre dans chacun.

Coucou

Voici ma recette pour Pâques, ce sont des roses des sables. J'espère que vous allez tous bien. gros bisous à bientôt



Jade

