

BONBONS CHOCOLAT ALCOLISES



RECETTE

Faites fondre du chocolat passier de votre choix, noir ou autre gout.

Habiller le fond du moule et les parois.

AU frigo 30 mn.

Laisser trempé des morceaux de madeleines dans un alcool de votre choix.

Remplir l'intérieur du moule a 1 mm du bord extérieur.

Fermer le moule avec le reste du chocolat fondu.

Au frigo 30 mn

Régalez vous.