

# P'tits - nids...

75 gr de chocolat noir  
75 gr de beurre  
125 gr de sucre  
2 oeufs  
75 g de farine

Pour le décor :

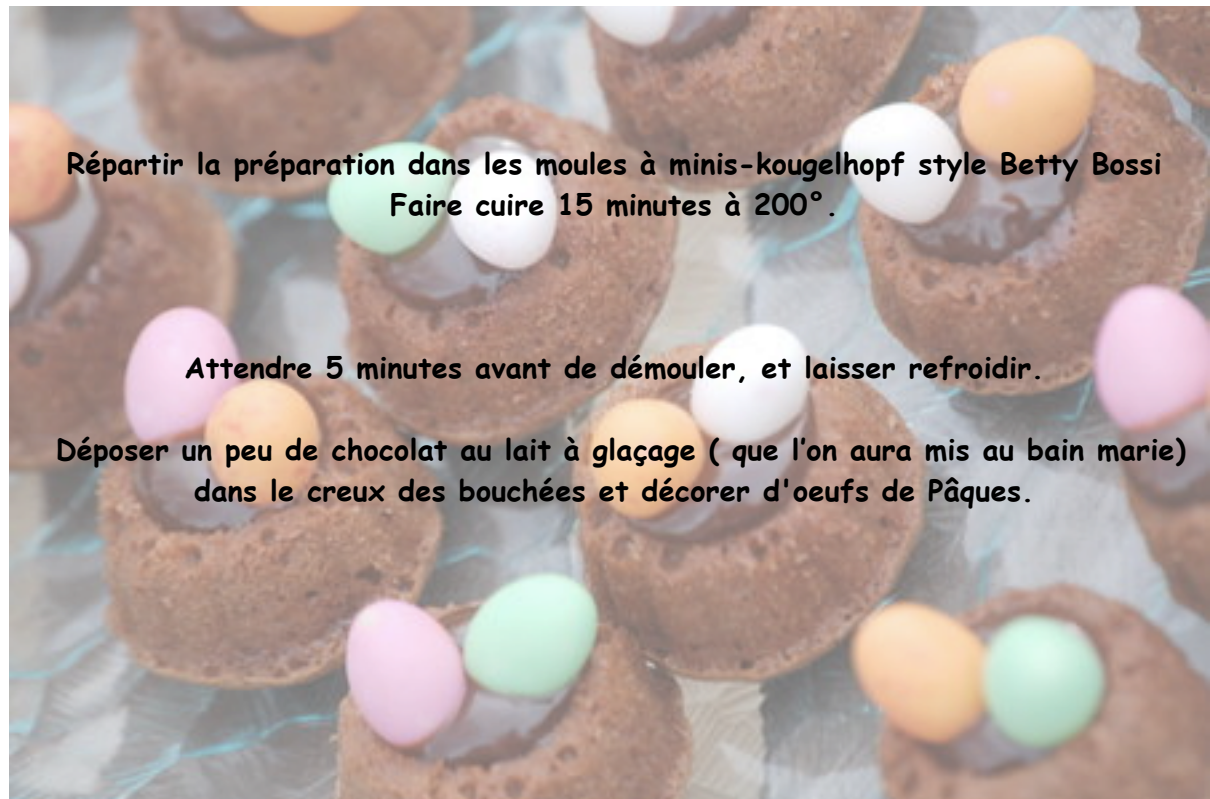
Des petits oeufs en sucre de couleur...  
Du chocolat au lait à glaçage...



*Préchauffer le four à 200°*

Au micro-ondes, faire fondre le chocolat noir et le beurre pendant 1 minute à 750 watts.

Ajouter le sucre, puis les oeufs et la farine : bien mélanger pour obtenir une pâte lisse et homogène.



Répartir la préparation dans les moules à minis-kougelhopf style Betty Bossi  
Faire cuire 15 minutes à 200°.

Attendre 5 minutes avant de démouler, et laisser refroidir.

Déposer un peu de chocolat au lait à glaçage ( que l'on aura mis au bain marie)  
dans le creux des bouchées et décorer d'oeufs de Pâques.