

Montagnes de confettis

- facile
- moyen
- difficile

Mise en place et préparation: env. 30 min
Pour env. 40 pièces

200 g de chocolat blanc,
concassé



1. Verser le chocolat dans un bol en acier inox à parois minces.



2. Poser le bol au-dessus d'un bain-marie très chaud (sans faire bouillir). Laisser fondre le chocolat env. 10 min sans remuer. Lisser le chocolat à la fin seulement.

50 g de corn-flakes
50 g d'amandes en
bâtonnets, grillées
30 g de petits Smarties



3. Mélanger les corn-flakes, les amandes et les Smarties au chocolat liquide.



30 g de petits Smarties



Façonnage: répartir la masse en petites montagnes avec 2 cuillères à café sur le dos d'une plaque recouvert de papier cuisson. Répartir les Smarties sur les biscuits. Garder au frais jusqu'à ce que le chocolat se solidifie.



Conservation: au réfrigérateur, dans une boîte bien fermée, en intercalant du papier cuisson, env. 1 semaine.