




## Drops choco

 45 min Pour env. 40 pièces

**400 g de chocolat au lait**

Hacher finement le chocolat. En mettre  $\frac{2}{3}$  dans un bol à parois minces. Installer le bol au-dessus d'un bain-marie frémissant, sans lui faire toucher l'eau, faire fondre le chocolat. Retirer le bol, ajouter le reste du chocolat haché au chocolat fondu, lisser.

**1 c. s. de streusel framboise**  
(Betty Bossi)

**1 c. s. de petits dés de caramel**

**1 c. c. de baies roses séchées**

**1 c. s. de nibs de cacao**

Mettre le chocolat dans une poche à dresser jetable. Couper une petite pointe. Dresser des drops Ø env. 3 cm sur du papier cuisson, parsemer de décors au choix, laisser sécher.

### Suggestions

- Remplacer le chocolat au lait par du chocolat blanc.
- Inscrire sur l'étiquette que ces drops peuvent se déguster fondus dans du lait chaud ou sous forme de chocolat chaud.

Pièce: 56 kcal, lip 3 g, glu 6 g, pro 1 g



### SUGGESTION KIDS

Le cadeau parfait pour parrain et marraine: emballez ces drops choco dans une tasse.

Encore plus original si vous les offrez avec des bonshommes de neige en marshmallows qui flotteront dans le chocolat chaud. Donnez à vos enfants des stylos déco chocolat pour peindre les visages des bonshommes de neige. Façonnez le nez dans des lamelles de carotte en massepain.



**Recette Betty Bossi**

Journal Betty Bossi N° 10/2018

© Betty Bossi SA  
www.bettybossi.ch