



Petits sapins en chocolat

Mise en place et préparation:
env. 10 min

Mise au frais: env. 2 h
Pour deux moules «Petit sapin»

½ dl de crème

1 sachet de thé roiboos
(p. ex. Chai Roiboos)

100 g de chocolat noir,
haché finement

Porter la crème à ébullition avec le sachet de thé. Éloigner la casserole du feu, bien essorer le sachet de thé et le retirer. Ajouter le chocolat, laisser fondre, lisser, verser dans les moules, lisser. Mettre les petits sapins env. 2 h au frais, démouler.

Préparation à l'avance: env. 1 jour
avant, garder dans une boîte hermétique.

Pièce: 115 kcal, lip 10 g, glu 5 g, pro 1 g