

LE PONEY EN CHOCOLAT

Préparation : 10 minutes



Repos : 30 minutes

À faire seul(e) ou avec un adulte

USTENSILES

- 1 gros pinceau
- 1 saladier
- 1 micro-ondes
- 2 moules poney
- 1 assiette

INGRÉDIENTS

- 200 grammes de chocolat noir
- 200 grammes de chocolat blanc



1

Dans le saladier, casse la tablette de chocolat noir en carrés.

2

Mets le saladier au micro-ondes 30 secondes. Fais attention à ne pas te brûler en le sortant du micro-ondes.

3

Mélange bien le chocolat fondu afin qu'il soit bien lisse et remets-le au micro-ondes 30 secondes.

4

Prends le gros pinceau, trempe le dans le chocolat et badigeonne ton moule poney.

5

Place ton moule poney dans le congélateur pendant 15 à 20 minutes.

6

Au bout des 15 à 20 minutes, sors le moule poney et badigeonne d'une nouvelle couche de chocolat et remets-le au congélateur.

7

Pendant ce temps, fait pareil avec le chocolat blanc.

8

Une fois les deux moules poney prêts, tu peux les démouler délicatement.

9

Chauffe une assiette au micro-ondes pendant 40 secondes. Dépose les deux faces du poney dessus quelques secondes puis colle-les ensemble.