

Bouchées chocolatées aux M&M's

Pour +/- 25 bouchées

Préparation : 15 min – Cuisson : 10 min – Réfrigération : 2h

Ingrédients :

- 1 tablette de pralinoise
- Des m&M's



www.lesdelicesabelle.fr

Ustensiles spécifiques : une casserole, un moule en silicone à petites bouchées en chocolat !

Réalisation :

- Faire fondre le chocolat au bain-marie.
- Déposer le moule à mini-bouchées sur un plan de travail.
- Remplir à moitié chaque empreinte.
- Déposer 1 M&M's (en manger un en même temps) et recouvrir de chocolat.
- Réserver au frais jusqu'à ce que les chocolats soient durs.
- Déguster sans attendre.

Bon appétit !!!!