

Kinder Country

Pour 16 Kinders

Préparation : 20 min – Cuisson : 10 min - Réfrigération : 1h00

Ingrédients :

- 48g de céréales au blé soufflé caramélisé (type Smacks)
- 115g de chocolat blanc
- 400g de chocolat au lait
- 80g de lait concentré non sucré



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, une casserole, une spatule haute température, un pinceau alimentaire, une spatule coudée, un moule 16 barres striées et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

- Faire fondre le chocolat au lait au bain-marie et mélanger.
- Etaler le chocolat à l'aide d'un pinceau alimentaire sur tout l'intérieur du moule.
- Placer au congélateur durant 15 min pour que la coque durcisse.
- Réserver le reste du chocolat pour la fin de la recette.
- Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie puis ajouter le lait concentré. Lisser le tout.
- Ajouter les céréales et mélanger le tout.
- Remettre le reste de chocolat au lait au bain-marie.
- Sortir le moule du congélateur et garnir du mélange aux céréales.
- Tasser avec la spatule coudée et remettre au frigo 10 min.
- Napper le dessus des barres de chocolat au lait et napper à l'aide de la mini-spatule coudée pour fermer le Kinder country.
- Remettre au congélateur 25 min.
- Démouler et déguster.

Bon appétit !



Moule 16 Barres striées

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle