

metro

Pièce montée facile

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote



4-6 PORTIONS | 0:30 PRÉPARATION | 0:00 CUISSON | 1:00 TEMPS TOTAL

Ingrédients

- 425 g Fondue au chocolat

- 24 Trous de beignes à l'ancienne

- 225 g Crème fouettée en aérosol

- Décorations à Gâteaux, au choix

Préparation

Faire chauffer le chocolat selon les instructions fournies sur l'emballage.

Tremper légèrement le dessous de chaque beigne dans le chocolat et former, pour commencer, une base ronde assez large, monter ensuite en réduisant le nombre de trous de beigne.

Monter le plus haut possible ou selon le nombre de convives.

Réserver 15 à 30 minutes au froid pour figer le chocolat

Décorer avec des pointes de crème fouettée entre quelques boules de beigne, parsemer de bonbons ou de décorations à gâteau comestibles.

Source : Metro

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.