

## CHOUETTE RECETTE

# Les choco-boules à croquer

Pour 12 choco-boules, il vous faut :

- 1 jaune d'œuf
- 100 g de chocolat noir
- 100 g de biscuits roses de Reims
- 80 g de beurre mou
- 50 g de sucre en poudre
- 12 piques à brochettes
- des décorations en sucre

Pousse pas, il y en aura pour tout le monde!



**1** Mixez ou écrasez les biscuits. Ajoutez le sucre. Mélangez avec le beurre mou, puis avec le jaune d'œuf. Formez des boules.



**2** Piquez les boules sur les piques à brochettes. Faites fondre le chocolat. Napez les boules avec le chocolat fondu.



**3** Disposez les décorations en sucre sur les boules. Plantez les piques dans du polystyrène ou de la pâte à modeler et mettez 1 heure au frigo.

Vous pouvez envoyer une photo de vos choco-boules sur [f Lesbelleshistoires.magazine](https://www.facebook.com/lesbelleshistoires)