

Le saucisson au chocolat

Ingrédients



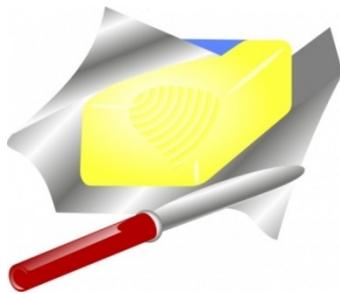
180 g
De chocolat



100 g
De sucre glace



175 g
De petits biscuits



100 g
De beurre



8 chamallows

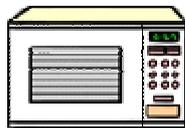


1 oeuf

Ustensiles



1 bol



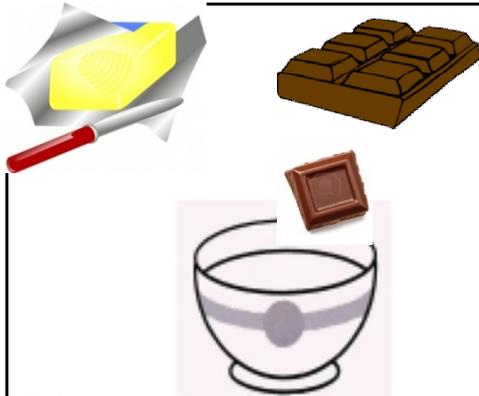
Four
micro
ondes



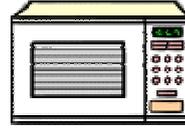
Sacs
congélations



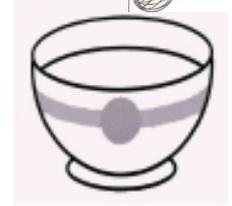
Film transparent



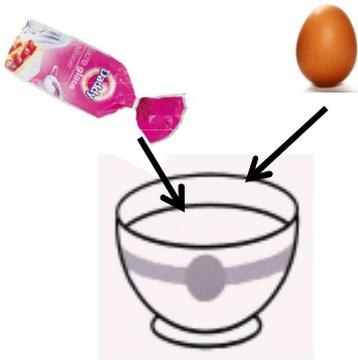
Mettre le chocolat et le beurre dans un saladier en petits morceaux



Faire fondre le tout au micro onde



Fouetter le chocolat et le beurre pour le rendre bien lisse



Ajouter l'œuf et le sucre



Pendant ce temps mettre les biscuit dans les sachets puis taper dessus pour en faire des miettes



Couper les chamallows en morceaux



Ajouter les chamallows et les biscuits. Melanger



Poser le tout sur le film et le rouler en saucisson



Mettre au frigo pendant 6 h