



Sucettes au chocolat

- 200g de chocolat au lait
- 50g de sucre pétillant
- des billes de sucre multicolores

Faire fondre le chocolat au bain-marie puis lissez le. Versez le dans les empreintes puis déposez les bâtons de sucettes. Laissez reposer 10 minutes puis saupoudrez de 2 à 3 pincées de sucre et de billes multicolores. Laissez prendre deux heures minimum au frais dans un endroit sec.