



Moulage en chocolat

Moulage en chocolat

Moulage en chocolat

Recette pour 1 personne



Ingrédients

- 150 g de couverture foncée
- 60 g de massepains colorés
- 1 mikado
- 20 g d'œuf en sucre

Réalisation

- Mouler le gobelet de yogourt avec la couverture
- Étaler de la couverture pour découper 1 anneau de la grandeur du gobelet
- Mettre au froid
- Modeler un lapin en massepain
- Démouler le gobelet et coller l'anneau pour faire un chapeau de magicien
- Poser le lapin sur le bord
- Garnir le chapeau avec des œufs en sucre
- Glisser dans le chapeau un biscuit mikado pour faire la baguette du magicien