

Les mendiants

Pour 20 mendiants

Ingrédients :

- 200g de chocolat noir



- Raisins secs



- Abricots secs



- Amandes



- Noix



La liste des fruits secs est non exhaustive. Faites aux grès de vos goûts et envies.

Préparation :

- 1.** Faites fondre le chocolat  au bain-marie.

- 2.** Lorsqu'il est bien fondu, étaler à quelques centimètres  de distance sur une plaque recouverte de papier sulfurisé l'équivalent d'une petite cuillère à soupe de chocolat.

- 3.** Une fois la totalité du chocolat répartie, répartissez sur chaque mendant  les fruits secs de votre choix.



4. Laissez refroidir et durcir dans un endroit bien sec et frais.



5. Décollez les mendiants et servez (ou offrez dans de jolis petits paquets).

Astuce pour faire un joli paquet...

La boîte à biscuits ou à chocolats !

Faire des petits chocolat maison est un des grands plaisirs des fêtes de fin d'année... Mais ils sont d'autant plus sublimes si vous les présentez dans une jolie boîte !



Matériel

- 1 jolie assiette en carton
- 1 mètre de beau ruban
- du scotch
- 1 règle
- 1 crayon
- 1 paire de ciseaux
- des petits chocolats faits maison

Réalisation

1. Comme sur le schéma, **trace 4 traits** au dos de l'assiette.
2. **Découpe** le long des traits.
3. **Fais 4 plis** dans le prolongement des découpes
4. **Relève les bords** de la boîte (le décor doit être à l'extérieur) et pose un petit bout de scotch à chaque angle pour le fixer.
5. Enroule un **ruban** autour de la boîte et fais un **joli noeud**.
6. Ta boîte est prête, tu peux la **remplir de chocolats** !

