

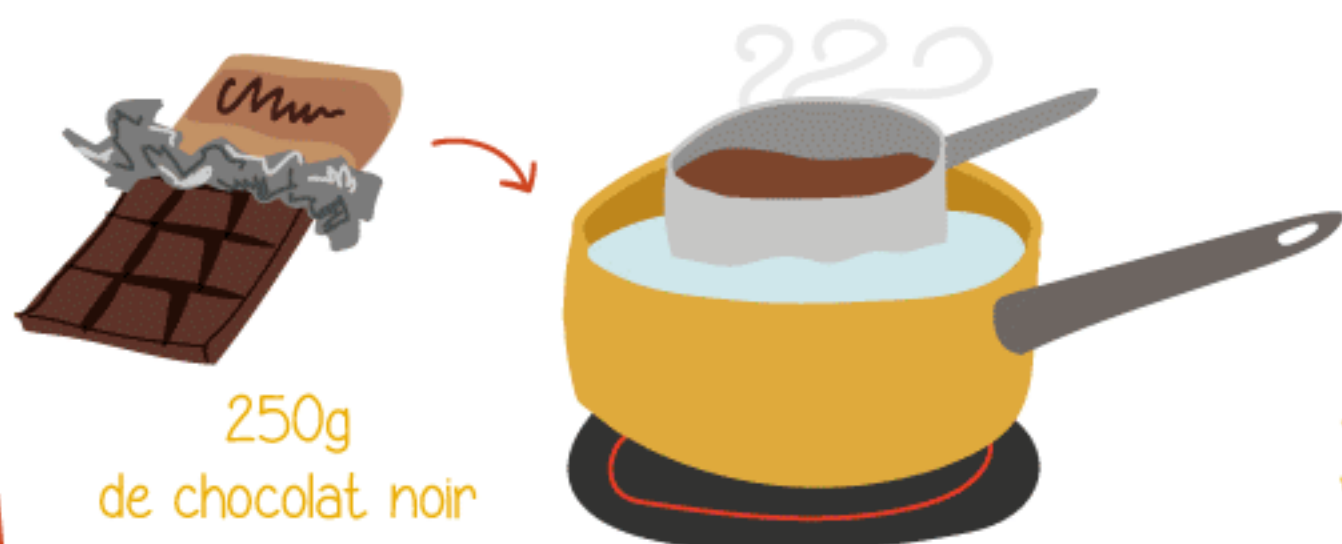
20 MIN



Pour 20 sucettes

# Sucettes fruits-choco

1 Faites fondre le chocolat noir au bain-marie.



2 Pelez les fruits et découpez-les en rondelles ou en quartiers. Puis piquez le tout avec un bâtonnet.



3 Trempez les morceaux de fruits dans le chocolat fondu.



4 Garnissez-les en roulant les morceaux de fruits dans des crêpes dentelles émiettées, des noisettes concassées, de la noix de coco râpée etc...



5 Laissez refroidir le tout au réfrigérateur avant de les déguster !



## ASTUCE

Vous pouvez aussi utiliser du chocolat blanc ou du chocolat au lait pour plus de gourmandise !