



**Dessert**  
pour 6 personnes

Difficulté : 

Coût : €

Préparation : 5 min

Cuisson : 5 min

## Sucettes Chamallow Choco



### Ingrédients

1 plaquette de chocolat pâtissier blanc

1 paquet de chamallows

des vermicelles et des paillettes de toute sorte

### Recette

Fais fondre le chocolat blanc au bain marie.

Mets un chamallow sur un pic en bois et trempe-le dans le chocolat fondu.

Dépose des vermicelles ou des paillettes dans une assiette, roule le chamallow recouvert de chocolat blanc fondu dessus.

Dépose tes sucettes sur du papier à cuisson et laisse-les reposer au frigo pendant une demi-heure.

**Merci à Pierre pour sa recette super gourmande et très simple à réaliser !**

### Le conseil de Gullifr



Tu peux faire la même recette avec du chocolat noir et choisir des décorations en forme d'étoiles...