

Sucettes aux fruits

Coucou les petits gourmands!

Voilà, nous sommes déjà à la quatrième recette du calendrier. ;-)

Pour cette recette nous allons réaliser des sucettes de pommes et de bananes enrobées de chocolat et décorées de différentes manières.



Pour réaliser ces sucettes aux fruits vous aurez besoin de :

- 1 banane
- 2 pommes
- 170gr de chocolat au lait
- Bâtons à glace
- Yeux en sucre
- Vermicelles de sucre multicolores
- Mini marshmallows

C'est parti pour la recette!

Pour commencer, coupez **une banane en rondelles d'environ 2 cm**.

Plantez les bâtons à glace dans les rondelles de banane.

Ensuite coupez les **2 pommes en rondelles d'environ 1,5 cm**.

Retirez le milieu de la pomme à l'aide d'un emporte-pièce rond.

A l'aide d'un couteau, faites une petite entaille pour pouvoir planter les bâtons à glace facilement.

Faites fondre **170gr de chocolat au micro-onde à 600Watt pendant 1 minute**.

Mélangez bien afin que tous les morceaux de chocolat soient bien fondus.

Commencez par les pommes, trempez **1/3 des pommes à la moitié** et déposez-les sur un papier sulfurisé.

Déposez **2 yeux en sucre sur le chocolat**.

Trempez le reste des pommes entièrement dans le chocolat fondu. Sur la première moitié, parsemez des **vermicelles multicolores** et sur l'autre moitié des **mini marshmallows**.

Procédez de la même façon pour les bananes. Je vous conseille de verser le restant du chocolat dans un gobelet, cela sera plus facile pour enrober les morceaux de banane.

Décorez les bananes, comme les pommes, avec les yeux en sucre, les vermicelles et les mini marshmallows.

Les sucettes sont prêtes! Placez-les au **frigo pendant environ 20 minutes** afin que le chocolat fige.

Voilà, maintenant vous pouvez enfin les déguster. :-P

La team Cakelicious

