

<http://cooknjazz.canalblog.com>

Craquants au Nutella



Ingrédients :

- 100 g de Nutella
- 150 g de chocolat au lait
- 100 g de crêpes dentelle

Réalisation :

- Faites fondre au bain-marie le Nutella et le chocolat au lait
- Émiettez les crêpes dentelle
- Quand le chocolat est fondu, mélangez avec les crêpes dentelle émiettées
- Étalez la préparation dans un moule à cake en silicone
- Passez au congélateur pour 30 mn et coupez en carré