

# Hot chocolat, cuillères à chocolat chaud

FLEXIPAN®Inspiration  
MINI-CUBES



## Ingrédients pour 18 cubes:

### Pour 6 cubes chocolat blanc :

- 100 g de pistoles de chocolat blanc
- 2 gavottes (facultatif)
- 3 gouttes d'huile de pépin de raisins ou 1 g de mycryo®

### Pour 6 cubes chocolat au lait :

- 100 g de pistoles de chocolat au lait
- 2 gavottes (facultatif)
- 3 gouttes d'huile de pépin de raisins ou 1 g de mycryo®

### Pour 6 cubes chocolat noir :

- 100 g de pistoles de chocolat noir
- 2 gavottes (facultatif)
- 3 gouttes d'huile de pépin de raisins ou 1 g de mycryo®

### Pour la décoration

- 18 bâtonnets à glace ou sucettes
- Des mini-perles en chocolat ou des mini-chamallows ou du pralin ou du café soluble en grains

## Préparation

Faire fondre le chocolat blanc au micro par tranches de 1 min x1 puis 30 sec x 2 ou plus en mélangeant entre chaque à la mini spatule.

Ajouter l'huile de pépin de raisin ou le mycryo®, mélanger.

Ajouter les gavottes écrasées (facultatif) et mélanger.

Répartir dans 6 cubes.

Opérer de même avec le chocolat au lait et en terminant par le chocolat noir.

Placer un bâtonnet au centre, quelques décorations gourmandes : petites perles, chamallow, pralin etc

Laisser prendre (cristalliser) au froid (extérieur ou pièce fraîche), éviter le réfrigérateur si possible.

Démouler et servir avec un mug de lait chaud ou tasse à café (café viennois).

Plonger la cuillère et mélanger, voilà un chocolat chaud tout bon ...

## POUR INFO pour les 48 cubes il faut :

- 800 g de chocolat en pistoles
- 16 gavottes (facultatif)
- 24 gouttes d'huile de pépins de raisin ou 8 g de mycryo

J'ai trouvé les bâtonnets en bois chez un grossiste et mes cuillères aussi.

J'ai commandé récemment des cuillères en bois plus adéquat sur amazon

**Autour de ma table© by Cachou66**

<http://www.autourdematable.com/>

Douceurs et bonbons