

# Sucettes pour chocolat chaud



QUANTITÉ

4 sucettes



PRÉPARATION

15 minutes



REPOS

4 heures



CUISSON

5 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT

- 120g de chocolat noir
- une pincée de sel
- des épices/fruits secs/chamallows...
- 4 bâtonnets en bois



Faites fondre le chocolat au bain-marie.

Une fois fondu, ajoutez-les épices si vous souhaitez en mettre (pour les fruits secs/chamallows... ce sera plus tard) et mélangez.

Versez le chocolat fondu dans vos moules.

Laissez tiédir pendant 5 minutes puis ajouter les fruits secs/chamallows/... par-dessus et enfoncez les bâtonnets en bois.

Laissez refroidir encore quelques minutes en veillant à ce que les bâtonnets tiennent bien droit et lorsque c'est le cas, mettez-les au réfrigérateur pendant 4 heures minimum.

Démoulez vos sucettes délicatement.

Pour les utiliser, il suffit de mettre du lait très chaud dans une tasse, d'ajouter la sucette et de mélanger jusqu'à ce que le chocolat fonde et s'incorpore au lait.