

Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion :

Lait aux fraises



Ingrédients :

- Pastilles de chocolat jaune
- Bonbon brillant pour décoration
- Mélange de sirop aromatisé aux fraises
- Lait
- Crème fouettée
- Petit chocolat de Pâques
- Paille colorée

Marche à suivre :

1. Faire fondre le chocolat au four micro-onde. Brasser toutes les 30 secondes pour ne pas faire brûler le chocolat.
2. Tremper le verre dans le chocolat et secouer en tournant pour retirer l'excès de chocolat.
3. Avant que le chocolat ne fige, saupoudrer des bonbons sur le chocolat.
4. Mettre au frigo pour faire figer le tout (1-2 minutes suffiront).
5. Remplir le verre de lait et d'un peu de mélange de sirop aux fraises.
6. Ajouter de la crème fouettée sur le dessus et saupoudrer de bonbons.
7. Déposer un petit chocolat et une paille.
8. Servir immédiatement.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2016/03/3-desserts-faciles-pour-paques.html>