

*Confiseries, friandises, chocolats*

# Chapeaux de sorcière au chocolat



**40 min** **20 min** **0** **20 min** **460**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour les chapeaux de sorcière

1 **Tablette de chocolat**  
12 **Biscuit(s) chocolaté(s)**  
12 **Marshmallow**  
1 **Etoiles au sucre**

### Étape 1

#### Préparation du chocolat

- 1 Recouvrir une plaque de pâtisserie de papier sulfurisé puis disposer plusieurs biscuits au chocolat, face chocolatée vers le haut.
- 2 Conserver un bon espace entre chaque biscuit.
- 3 Prendre un bol et y casser en morceaux le chocolat puis le faire fondre quelques secondes au micro-ondes.
- 4 Inutile de rajouter de l'eau ou de la crème pour améliorer la texture, elle devrait être parfaite si la cuisson est bien surveillée.

### Étape 2

#### Préparation du gâteau final

- 1 Sortir le chocolat du micro-ondes directement après cuisson.
- 2 A l'aide d'une cuillère, bien mélanger les morceaux de chocolat qui vont continuer à fondre sous l'effet de la chaleur.
- 3 Prendre un marshmallow, le piquer avec un cure-dents et le tremper dans le chocolat fondu pour bien enduire toute la surface. Réaliser cet enrobage le plus

rapidement possible pour que le marshmallow ne fonde pas trop.

- 4 Déposer côté tranche le marshmallow enrobé de chocolat au centre du biscuit au chocolat.
- 5 Enlever le cure-dents précédent à l'aide d'un deuxième cure-dents.
- 6 Répéter l'opération avec autant de guimauves qu'il y a de biscuits chocolatés.

### **Étape 3**

#### Décoration des chapeaux de sorcière

- 1 Pour réussir la décoration des chapeaux de sorcière, utiliser par exemple du sucre en forme d'étoiles.
- 2 Verser une pluie d'étoiles en sucre ou déposer délicatement les étoiles selon vos envies.

### **Étape 4**

#### Dressage

- 1 Entreposer au réfrigérateur les chapeaux de sorcière pendant au moins 20 minutes pour qu'ils aient le temps de durcir.
- 2 Les déposer dans une assiette et ajouter de nouvelles décorations en sucre pour leur apporter encore plus de couleur.