



Confiseries, friandises, chocolats
Petit écolier de pâques



51 min **20 min** **1 min** **30 min** **316**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour les
petits écoliers de
Pâques**

16 **Biscuit(s) sec(s) avec
tablette de chocolat**
1 **Vermicelle(s) de
chocolat**
1 **Sucre perlé**
50 g **Chocolat au lait**

Étape 1

Préparation des biscuits

- 1 Disposer les biscuits côte à côte sur une assiette.
- 2 Placer l'assiette au micro-ondes et faire chauffer à puissance maximale pendant 30 sec à 1 min.
- 3 Lorsque le chocolat commence à fondre, sortir l'assiette du micro-ondes.
- 4 Ajuster le temps de cuisson au micro-ondes selon sa puissance.
- 5 Placer les biscuits sur une planche.
- 6 Décorer les biscuits immédiatement avec de la friture en chocolat, des perles de sucre, des vermicelles en chocolat.
- 7 Placer les biscuits au réfrigérateur pendant 15 min pour que le chocolat soit à nouveau bien ferme.

Étape 2

Dressage

- 1 Disposer les petits écoliers de Pâques sur une assiette et servir.