

Difficulté ★★★

## Cacaco Bomb



4 à 6



15 min



--



35 min

### INGREDIENTS

200 g de chocolat noir

20 g de chocolat blanc

Des perles en sucre

Des minis chamallows

Du cacao en poudre



### INSTRUCTIONS

- Commence par faire fondre le chocolat noir au micro-ondes ou au bain-marie.
- Remplis les cavités d'un moule à petites demi-sphères (5cm) avec le chocolat fondu.
- Retourne ton moule sur une plaque pour retirer l'excédent de chocolat afin d'obtenir des coques.
- Place le tout au congélateur pendant 15 minutes.
- Répète l'opération une seconde fois et place le tout au congélateur 20 minutes.
- Démoule délicatement tes coques et glisse dans la moitié d'entre elles du cacao en poudre et des minis chamallows.
- Fais chauffer une assiette au four ou au micro-ondes pour y faire fondre les bords de tes coques vides en les frottant délicatement.
- Une fois légèrement fondu, tu pourras les souder avec les coques pleines pour former des boules.

- Décore tes cacao bomb avec le chocolat blanc fondu et les perles en sucre.
- Il ne te restera plus qu'à la glisser dans du lait chaud pour obtenir un chocolat chaud parfait pour une soirée de Noël .

## **CONSERVATION**

Tu peux conserver les cacao bomb lorsqu'elles sont bien scellées, dans un contenant hermétique, jusqu'à 2 à 3 semaines dans un endroit frais et sec !