



Rondelles de chocolat chaud

Ingrédients

- 2 tasses (500 ml) de restants de chocolat
- 1 tasse (250 ml) de guimauves
- 1 tasse de grignotines (mais soufflé, bretzels, biscuits...)
- lait chaud



Dépose une rondelle de chocolat zéro gaspi dans une tasse et verse du lait chaud. Mélange bien et déguste !



Étapes de la préparation

Place la grille au centre du four. Préchauffe le four à 400 °F (205 °C).

- 1** Avec l'aide d'un adulte, coupe tes restants de chocolat en morceaux d'environ 1 cm et dépose-les dans un grand bol.
- 2** Coupe les guimauves et brise les grignotines en morceaux d'environ 1 cm. Ajoute-les au chocolat dans le bol. Mélange le tout avec une cuillère ou tes mains propres.
- 3** Répartis ce mélange dans un moule à muffins en silicone (pour 6 muffins). Écrase bien avec la cuillère ou tes mains.
- 4** Dépose le moule dans le four environ 20 minutes.
- 5** Laisse refroidir les rondelles avant de les démouler.