



SAPINS DE NOËL EN FRAISES

Suggéré par



INGRÉDIENTS

- Un sac de 12 oz de pastilles de chocolat fondant à la vanille (Disponible au Bulk Barn)
- 1 casseau de 454g de fraises
- Bonbons colorés « sprinkles »
- Bonbons en étoile
- Cure-dents pour le trempage
- Colorant vert foncé

TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation | 15 min
- Portions | 20

5 G DE GLUCIDES PAR SAPIN

MÉTHODE

- Coupez la tige et les feuilles de chaque fraise pour en faire une base.
- Sortir un papier parchemin qui servira de plan de travail.
- Dans une tasse à mesurer allant au micro-ondes, chauffez les chocolats pendant 30 secondes à la fois, en remuant bien entre chaque fois que vous les chauffez. Cela ne prendra probablement que 2-3 fois pour devenir complètement lisse. **NE PAS TROP CUIRE.** Mélangez avec du colorant si vous n'avez pas réussi à trouver de pastilles vertes.
- Piquer le côté plat de chaque fraise avec un cure-dent et tremper dans le chocolat. Retirez-le très délicatement du chocolat et posez-le sur le papier.
- Après avoir retiré la fraise du chocolat, saupoudrer immédiatement légèrement avec des bonbons colorés et garnir d'une petite étoile.
- Ensuite, vous pourrez faire chacune des fraises une à une en suivant ce processus.