

Sucettes de Fruits au Chocolat

Pour une trentaine de sucettes :

- **1 banane**
- **1 kiwi**
- **3 ou 4 grosses fraises**
- **200 g de chocolat noir (blanc ou au lait)**
- **des billes de sucre décoratives**
- **des bâtonnets à sucette**

1. Éplucher les fruits puis les couper en rondelles épaisses.

Idée pour la Saint Valentin : à l'aide d'un emporte pièce en forme de cœur découper les rondelles.

2. Faire fondre le beurre au bain-marie ou au micro-ondes.

3. Piquer chaque fruit à l'aide d'un bâtonnet puis tremper le tout dans le chocolat.

4. Saupoudrer de billes de sucre.

5. Laisser durcir le tout pendant 2 heures au minimum : c'est prêt ! ☺

☺ Nombreuses sont les variations possibles de cette recette en fonction des fruits de saison ! ☺
Très facile à réaliser, idéale pour occuper les enfants durant un atelier cuisine ! :p

☒ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☒