

Lingots de pralinoise au chocolat au lait

Pour ce mercredi je vous propose des lingots de pralinoise au chocolat au lait. C'est une recette très simple qui ne demande pas beaucoup d'ingrédients et qui plaît beaucoup. De la pralinoise tout simplement enrobée de chocolat au lait et décorée de poudre doré. C'est très gourmand, fondant, un gros MIAM pour ces chocolats !

Pour 20 lingots

Ingrédients:

200g de chocolat au lait

200g de pralinoise Poulain®

Poudre doré alimentaire

Préparation:

Coupez les barres de pralinoise, déposez celles-ci sur une plaque préalablement recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et entreposez-les au congélateur pour environ 10min.

Cassez le chocolat au lait, mettez-le dans un saladier et faites-le fondre au four à micro-ondes en veillant à ce qu'il ne brûle pas. Mélangez avec une spatule pour lisser puis laissez tiédir.

Sortez la pralinoise du congélateur et à l'aide d'une fourchette trempez les barres dans le chocolat fondu de façon à les enrober.

Déposez-les au fur et à mesure sur la plaque recouverte de papier sulfurisé et entreposez au congélateur 10 à 15min, jusqu'à ce que le chocolat au lait ait durci.

A l'aide d'un petit pinceau alimentaire, décorez les lingots de poudre dorée.

Les lingots de pralinoise se réservent au frais.