

## Lapins de Pâques au chocolat au lait à la noisette



Et voici la dernière recette que j'ai réalisée pour Pâques ! De délicieux, réconfortants et mignons lapins au chocolat au lait à la noisette ! Très gourmand, simple et rapide à réaliser vous allez craquer pour ces lapins ! ;) Vous pouvez si vous le souhaitez remplacer le chocolat au lait à la noisette par du chocolat noir à la noisette.

### **Pour 2 lapins**

#### **Ingrédients:**

300g de chocolat au lait à la noisette milka®

4 carrés de chocolat blanc

#### **Préparation:**

Coupez le chocolat blanc en morceaux et mettez-le dans un petit bol. Faites-le fondre au four à micro-ondes en veillant à ce qu'il ne brûle pas. Mélangez avec une spatule pour lisser.

A l'aide d'un petit pinceau alimentaire, formez les yeux, l'intérieur des oreilles et la bouche dans deux moules en forme de lapin. Entreposez au congélateur pour 10-15min, jusqu'à ce que le chocolat blanc fige.

Hachez assez finement le chocolat au lait à la noisette de façon à ce que les noisettes soient vraiment en petits morceaux.

Placez le chocolat 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 les moules du congélateur et répartissez entre les deux moules le chocolat au lait fondu. Lissez avec une spatule et entreposez au congélateur pour 15-20min.

Démoulez délicatement les lapins.

Les lapins se réservent au frais.