

Kinder surprise maison



Vous aimez les Kinder surprise ?! Ou tout du moins vos petits trésors aiment ça ?! Eh bien aujourd'hui je vous donne l'occasion de les réaliser vous-même ! C'est vraiment très simple et juste suuuuper gourmand ! Vous vous en doutez bien ce sont des Kinder ! Chez moi tout le monde a adoré et était épaté de voir comment le goût était identique au vrai ! Parfait encore une fois pour Pâques qui approche à grands pas !

Pour 6 Kinder surprise maison

Ingédients:

200g de chocolat au lait

150g de chocolat blanc

Préparation:

Hachez le chocolat au lait et mettez-le dans un saladier. Faites-le fondre environ 30sec au four à micro-ondes, mélangez puis remettez-le au four à micro-ondes pour 30sec, mélangez bien à la spatule de façon à obtenir un chocolat lisse. Vous pouvez bien évidemment tempérer le chocolat si vous le souhaitez.

A l'aide d'un assez gros pinceau de cuisine, badigeonnez de chocolat au lait fondu les empreintes à oeufs. Mettez au congélateur environ 15-20min jusqu'à ce que le chocolat ait durci puis recommencez une seconde fois et remettez au congélateur.

Pendant que le chocolat se fige, hachez le chocolat blanc et mettez-le lui aussi dans un saladier. Faites-le fondre au four à micro-ondes environ 20-25sec, mélangez puis remettez au four à micro-ondes 20-25sec. Mélangez bien à la spatule pour avoir une préparation lisse. Laissez refroidir quelques minutes.

Sortez les empreintes d'oeufs en chocolat au lait du congélateur. A l'aide d'un assez gros pinceau de cuisine propre étalez du chocolat blanc sur le chocolat au lait. Remettez le tout au congélateur pour 15min.

Démoulez très délicatement les moitiés d'oeufs.

Faites chauffer environ 40sec une assiette au four à micro-ondes. Déposez les moitiés d'oeufs au fur et à mesure sur l'assiette chaude quelques secondes et collez-les deux par deux.

Les Kinder surprise se gardent au frais.