

Chocolats au lait au coeur chocolat blanc croustillant



Je commence une semaine qui promet d'être très gourmande avec ces délicieux petits chocolats au lait au coeur chocolat blanc croustillant. En effet, Noël est à la fin de la semaine et donc cette semaine je vous proposerais que des chocolats à réaliser pour offrir, pour faire plaisir à vos proches, à vos amis. Je commence donc la semaine chocolatée avec ces délicieux petits chocolats que j'ai trouvé sur le très joli blog d'Amélie, "[Lilie Bakerie](#)". Des chocolats au lait très gourmands. Fondants, croustillants, ils plairont aux petits comme aux grands !

Pour une trentaine de chocolats

Ingrédients:

130g de chocolat au lait

Pour le coeur chocolat blanc croustillant:

90g de chocolat blanc

20g de pralin

Préparation:

Coupez le chocolat au lait et placez-le dans un saladier. Faites-le fondre au four à micro-ondes. Mélangez avec une spatule pour le rendre fluide.

Répartissez le chocolat fondu dans des moules à chocolat en veillant à ce qu'il vous en reste pour fermer les chocolats. Retournez les moules pour faire tomber l'excédent que vous récupérerez par la suite. Entrez au congélateur pour 10 à 15min, jusqu'à ce que le chocolat ait durci.

Pendant ce temps, hachez le chocolat blanc et mettez-le dans un saladier. Faites-le fondre au four à micro-ondes, mélangez avec une spatule et ajoutez-y le pralin, mélangez de nouveau.

Répartissez le chocolat blanc dans les moules à l'aide d'une cuillère à café. Entrez de nouveau au congélateur pour 10 à 15min.

Fermez enfin les chocolats avec le reste de chocolat au lait et entrez encore une fois au congélateur pour 10 à 15min.

Démoulez délicatement les chocolats. Les chocolats se conservent au frais.