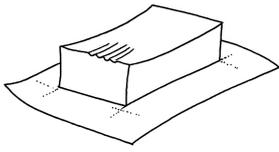
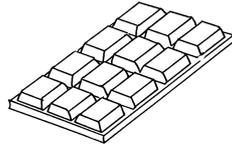


# Les mini-bûches



70 g



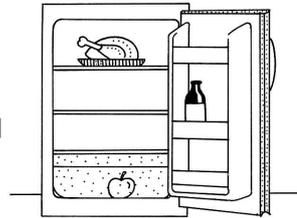
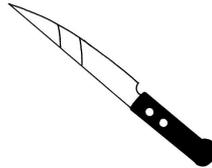
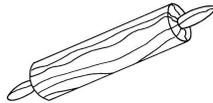
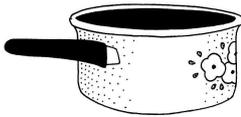
100 g



1 verre



24 boudoirs



Fais fondre le chocolat et le beurre à feu très doux

Mets les boudoirs dans un sac en plastique et écrase-les.

Mélange le chocolat fondu avec le verre de lait et les boudoirs. Malaxe le tout avec les mains.

Fais un long boudin et place-le au réfrigérateur pendant au moins trois heures.

Coupe le boudin en petites bûches que tu roules dans le sucre glace.