

## Sucettes de chocolat au lait et chamallows pour chocolat chaud



Aujourd'hui je vous propose des sucettes de chocolat au lait et chamallows pour réaliser des chocolats chauds, des petites gourmandises à offrir (bien que Noël soit passé ce genre de gourmandise fait toujours plaisir ;) ) ou à faire pour les gourmands de la maison ! ;) Très simple à réaliser, très rapide et ne demande pas beaucoup d'ingrédient !

### **Pour 14 sucettes**

#### **Ingrédients:**

300g de chocolat au lait

50g de mini-chamallows

#### **Préparation:**

Coupez le chocolat au lait en morceaux et mettez-le dans un saladier. Faites-le fondre au four à micro-ondes. Mélangez avec une spatule pour lisser.

Répartissez le chocolat fondu dans des moules à mini-muffins. Parsemez les mini-chamallows sur le chocolat et entreposez au congélateur pour 15-20min ou au réfrigérateur jusqu'à ce que le chocolat prenne.

Démoulez. Les sucettes se conservent dans une boîte hermétique, pas forcément au réfrigérateur.

#### **Utilisation:**

Vous pouvez les croquer comme ça mais si non, faites chauffer du lait dans une casserole ou directement dans une tasse au four à micro-ondes.

Mettez la sucette dans le lait chaud et mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu. Régalez-vous !