



Kinder country (maison)

Ingredients

250g de chocolat au lait

270g de chocolat blanc

70g de blé soufflés

135g de lait concentré non sucré

Étape de la recette

Faire fondre le chocolat au bain marie

A l'aide d'un pinceau badigeonner le moule de chocolat sans oublier les bordures

Ne pas utiliser toute la quantité ce n'est pas nécessaire et le reste servira après.

Mettre au congélateur le temps de l'étape suivante

Faire fondre au bain marie le chocolat blanc en y ajoutant le lait concentré

Hors du feu y ajouter le blé soufflé, moi j'ai utilisé des smacks, bien mélanger

Puis verser dans le moule sur le chocolat, essayer d'avoir une épaisseur aussi uniforme que possible

Remettre au frais 1h

Remettre le reste du chocolat fondre au bain marie pour en badigeonner le dessus de votre "gâteau"

Laisser durcir toute la coque au frais ou au congélateur si vous êtes pressés

Démouler doucement pour ne pas abîmer la coque et c'est prêt !