

Magnum au kinder maxi

Ingredients
120g de kinder maxi
50g de lait concentré non sucré
50g de lait concentré sucré
150g de crème liquide entière
Glaçage
180g de chocolat
20g d'huile

Étape de la recette

- Pour 12 mini magnums -

Faire fondre les kinder maxi au micro onde ou au bain marie et laisser tidir

Ajouter les 2 laits concentrs et mlanger

Fouetter la crme liquide jusqu' obtenir une chantilly

Incorporer en 2x la prcdente prparation

Remplir les moules ajouter le bton et mettre au conglateur au moins 4h

Glaçage

Faire fondre le chocolat au micro onde ou au bain marie

Ajouter l'huile et mlanger

Laisser un peu tidir

Verser les magnums dans le glaçage chacun leur tour

Laisser figer au conglateur, sur une feuille de papier cuisson ou une silpat

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr