

RECETTE DES CRUNCHIES



INGREDIENTS

11 biscuits bastogne (cest la moitié du paquet)
on peut les remplacer par des biscuits de type speculos



75g de chocolat pâtissier



75g de beurre



75g de sucre



2 jaunes d'oeufs



DEROULEMENT

1 Emietter les gâteaux en poudre .



Astuce : mettez-les dans un sac congélation fermé et tapez sur le sac avec un rouleau à pâtisserie.

2 Séparer les jaunes des blancs d'œufs. (Gardez les blancs pour une autre recette...)



3 Faire fondre le beurre et le chocolat au micro-ondes .



3 Ajouter le sucre, les jaunes d'œufs et les biscuits écrasés.



4 Remplir des petits moules de silicone avec le mélange obtenu.



5 Laisser au réfrigérateur 2 ou 3 heures.



6 Dégustez ! Bon appétit !

