



Karsilama Au Chocolat

Çikolatalı Karşılama



1 paquet de biscuits au chocolat
½ paquet de petit beurre (125 g)
½ verre de lait
1 carré de chocolat
1 tasse de sucre en poudre
1 cuillère à soupe de cacao
1 paquet de vanille
1 tasse grossière arachides
Pour la surface:
3 cuillères à soupe de cacao

- # Mettez dans un petit bol de sauce, du beurre et du chocolat puis faites fondre complètement.
- # Battez les biscuits en forme de farine puis prenez dans un bol de mélange.
- # Rajoutez les ingrédients fondus, du lait, du sucre en poudre, du cacao, de la vanille et des noisettes. Mélangez avec une cuillère.
- # Placez le mélange obtenu, au congélateur puis laissez attendre pendant ½ heure.
- # Sortez du congélateur à la fin du temps. Prenez des morceaux de la taille d'une noix puis donnez la forme d'une balle.
- # Roulez dans le cacao, puis laissez dans les papiers de gâteau.

N-B; Il est conseillé de conserver au réfrigérateur.