

TABLETTE DE CHOCOLAT MONSTRES D'HALLOWEEN



TEMPS DE
PRÉPARATION
-30 MIN.



DIFFICULTÉ
FACILE



TEMPS DE
CUISSON
-30 MIN.

INGRÉDIENTS



20 x 27 cm

Pour une grande tablette

200 g chocolat blanc dessert

- Décoration -
colorants alimentaires
(couleurs au choix,
pour moi vert et violet)
bonbons
yeux en sucre
sprinkles au choix (décor en sucre)

Faites fondre le chocolat dans une petite casserole à feu très doux.

Transvasez environ un tiers du chocolat fondu dans un bol. Ajoutez un peu colorant (pour moi, le vert) et mélangez bien. Si ce n'est pas assez coloré, ajoutez-en un peu plus (il n'y a pas de règle, c'est vous qui voyez quand la couleur vous convient. Et même en utilisant des colorants de la même marque, il y a parfois des différences : ici, j'ai dû mettre beaucoup plus de vert, alors qu'une seule pointe de violet a été suffisante 😊).

Venez ensuite verser un peu de colorant dans la casserole (violet pour moi) et procédez de la même façon.

Posez un grand morceau de papier sulfurisé sur le plan de travail.

Verser et étalez à l'aide d'une corne ou d'une spatule le chocolat de la casserole - attention, le chocolat blanc est plus fragile donc n'étirez pas sur une épaisseur trop fine 😊 -

Verser le 2ème chocolat (dans le bol) en petits tas isolés.

À l'aide d'une corne à bords crantés ou tout simplement d'une fourchette, venez faire des grands tracés pour étaler le reste du chocolat fondu et dessiner de grandes "dégoulinures" 😊.

Déposez des bonbons un peu partout, puis des yeux en sucre deux par deux, un peu espacés sur le chocolat fondu.

Saupoudrez de sprinkles de votre choix 😊

Laissez refroidir complètement pour que le chocolat soit bien sec. (Moi j'ai laissé toute la nuit)

À l'aide d'un couteau, dessinez des formes géométriques autour des bonbons, puis séparez délicatement chaque morceau.

C'est prêt à dévorer !!!!!!!!! 😊

