



RECETTE Sucettes Pomme Chocolat

6 sucettes



Ingrédients



2 grosses pommes



200g de chocolat
au lait



6 cuillères à café de
pâte à tartiner



100g de toppings

Préparation

1. Laver les pommes, les découper en rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur.
2. Retirer le coeur avec un vide-pomme et bien sécher les rondelles de pomme.
3. Réaliser une petite entaille à la base de chaque rondelle pour y glisser un bâton de bois.
4. Faire fondre le chocolat et tremper les sucettes pommes dedans.
5. Ajouter les toppings et la cuillère de pâte à tartiner au centre de chaque sucette.
6. Laisser figer quelque instants au frais.

Bonne dégustation 🍷