



TYPE

Goûter

NOMBRE DE PERSONNES

4

COÛT

1

DIFFICULTÉ

TEMPS DE PRÉPARATION

15

TEMPS DE CUISSON

Ingrédients

12 Madeleines coeur Fraise Ker Cadéac KIDS

200 g de chocolat blanc pâtissier

Quelques gouttes de colorant alimentaire rouge

Vermicelles colorés

12 bâtonnets en bois pour esquimaux

Instructions

- Faire fondre le chocolat blanc au bain marie.
- Ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire rouge dans le chocolat blanc fondu, en fonction de l'intensité de couleur voulue, et bien mélanger.
- Piquer les Madeleines coeur Fraise Ker Cadéac KIDS avec les bâtonnets pour esquimaux.
- Les tremper dans le chocolat fondu et les parsemer de vermicelles colorés.
- Laisser figer à la verticale avant de servir.