

LES BOUCHÉES CROUSTILLANTES au lait concentré



Pour 24 bouchées (selon grosseur) avec mes proportions

- 260 g ou (400 g) de lait concentré sucré
- 100 g ou (200 g) de chocolat noir pâtissier
- 1 petit oeuf (1 oeuf)
- 100 g de corn flakes ou 180 g de céréales croustillantes pour le petit déj (on peut mélanger)
- 24 noix
- 1 pincée de cannelle en poudre

Préchauffer votre four à 150° C...

Mettez le chocolat à fondre avec dans une casserole au bain marie, puis ajoutez la cannelle...

Ajoutez le lait concentré tout en mélangeant bien...

Puis l'oeuf battu et les céréales qui ont été partiellement broyées entre mes mains...

Mélangez pour bien enrober les céréales.

A l'aide d'une cuillère à soupe disposez des petits tas sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou sur une toile siliconée en veillant à bien les espacer. Disposer une noix sur chaque bouchée.

Mettez à cuire 10 minutes pour la recette du livre, les miens ont cuit 15 minutes car ma pâte était un peu plus molle du fait de la proportion d'oeuf plus importante.

Pour les décoller de la toile j'ai fait couler de l'eau sur une plaque à pâtisserie et mis ma toile dessus, c'est efficace !