

Croquants amandes chocolat

Ingrédients

100 gr d'amandes effilées

2 cs de sucre glace

4 cs de sirop de canne

350 gr de chocolat j'ai fait moitié blanc moitié au lait

Dans un saladier mélanger en écrasant un peu les amandes, le sucre et le sirop

Déposer dans les empreintes en tassant un peu

Faire cuire four chaud 180° pendant 7 mn

Faire fondre séparément les chocolats

Répartir ces derniers dans les empreintes

Laisser durcir dans un endroit frais (pas de frigo)

