

Recette du chocossisson

Ingrédients : (pour 2 saucissons)

- 180 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 100 g sucre glace
- 1 oeuf
- 8 chamallows (pas obligatoire pour ceux qui n'aiment pas trop)
- 150 g de petits beurre

Préparation :

Faire fondre le chocolat et le beurre. Fouetter pour les rendre bien lisses.

Ajouter l'oeuf puis le sucre glace.

Emietter les biscuits et découper les chamallows.

Mélanger le tout.

Verser cette préparation sur du papier alu comme un saucisson.

Replier le papier alu tout autour et lui donner la forme d'un saucisson.

Mettre au frigo pendant 6h minimum.

Enlever l'alu et passer le saucisson dans du sucre glace.