

BRETZELS CHOCO-VERMICELLES

Temps de préparation : 10 min.

Nombre de personnes : 5 pers.

Difficulté : Facile

Ingrédients :

- Des Bretzels Boehli
- Du chocolat à dessert (noir, blanc ou au lait selon votre préférence)
- Des vermicelles arc-en-ciel
- Des étoiles en sucre
- Des perles multicolores
- De la noix de coco râpée

Préparation :

- Faire fondre le chocolat au bain-marie en remuant régulièrement et sans faire bouillir l'eau. Lorsque tous les morceaux se sont liquéfiés, couper le feu.
- Une fois le chocolat fondu, tremper les Bretzels pour les recouvrir de moitié.
- Egoutter les Bretzels et les poser sur une feuille de papier sulfurisé.
- Répéter l'opération jusqu'à épuisement des Bretzels.
- Avant que le chocolat ne se fige, saupoudrer les Bretzels avec la décoration (vermicelles arc-en-ciel, coeurs en sucre, perles multicolores etc).
- Disposer les Bretzels au frigo pendant au moins 2h.

Et voilà, de bonnes Bretzels customisées et gourmandes. Bon appétit !

Variante : la version XXL avec nos grandes bretzels