Mendiants au chocolat

6 pers | 20 mn | 1 h

Les **ingrédients**

- 300 g de chocolat (noir, au lait, ou blanc)
- 4 c. à s.d'écorces d'oranges confites
- Amandes et noisettes entières
- Raisins secs, noix de coco râpée, noix, cranberries, pistaches...

La **recette**

Etape 1

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Etape 2

Recouvrir un plat de papier sulfurisé puis étaler le chocolat à l'aide d'une cuillère en créant de petits ronds.

Etape 3

Parsemez sur chaque mendiant les ingrédients de votre choix en petite quantité.

Etape 4

Laisser refroidir et durcir dans un lieu frais et sec.