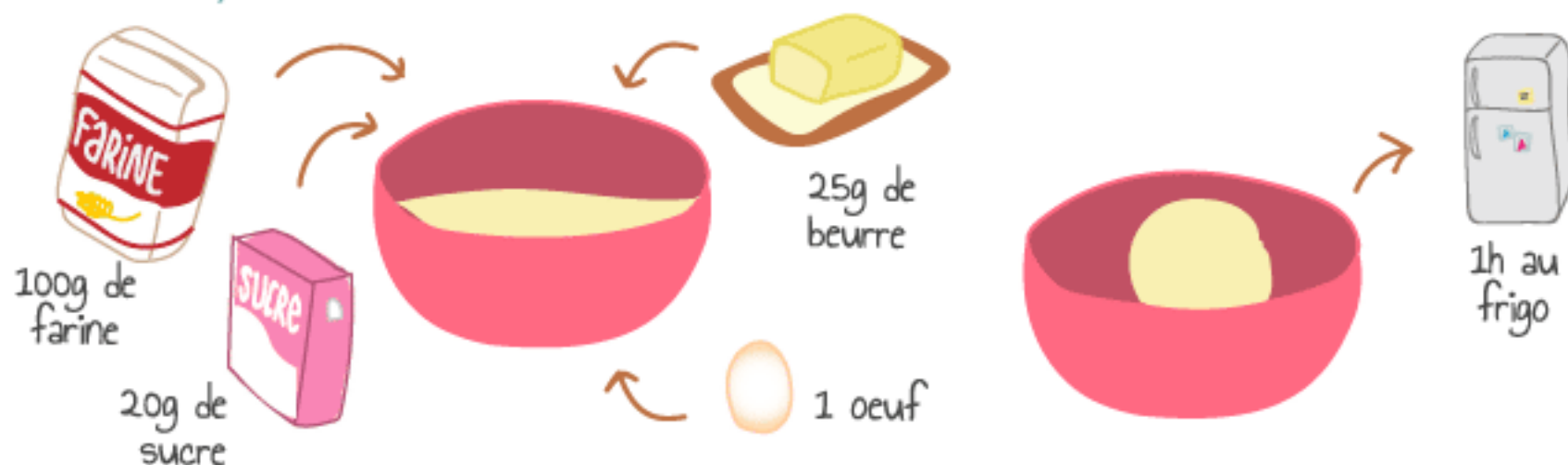


Pour 10 bâtonnets

Mikado maison

c★mon
etiquette!

- 1 Pour les bâtonnets, mélangez tous les ingrédients pour former une boule de pâte. Laissez reposer 1h au frigo.



- 2 Étalez la pâte et formez des petits bâtonnets avec vos mains. Déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez 10 mn.



- 3 Faites fondre le chocolat au bain-marie. Ensuite, enrobez les bâtonnets de chocolat en vous aidant d'une cuillère et décorez-les avec les garnitures de votre choix. Laissez refroidir quelques minutes au frigo avant de déguster.

