

Bonbons croustillants aux schoko-bons



Pour 8 bonbons

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 8 minutes

- 2 feuilles de brick
- 8 schoko-bons (ou une autre douceur)
- 4 fils de bonbons gélifiés parfum cerise (facultatif)
- 1 c à soupe de beurre fondu

Matériel :

- Ficelle de cuisine
- 1 paire de ciseaux

Préchauffez votre four à 180° C.

Coupez les bords arrondis d'une feuille de brick pour obtenir un carré.

Coupez le carré en deux, puis en quatre. Vous obtiendrez ainsi 4 carrés.

Disposez un schoko-bon au centre du bord inférieur d'un carré, puis enroulez.

Tortillez une extrémité (comme un papier de bonbon).

Attachez avec un morceau de ficelle en faisant deux tours avant de faire un seul noeud.

Procédez de la même façon à l'autre extrémité.

Disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou sur une toile en silicone.

Badigeonnez légèrement de beurre fondu.

Glissez au four pour 8 à 10 minutes. Ils doivent être un peu dorés.

Laissez-les refroidir avant de les manipuler.

Pour enlever la ficelle de cuisine, aidez-vous d'un petit ciseau à bouts pointus.

Coupez vos fils de bonbons en deux pour les nouer à chaque extrémité.