

Brochettes de pattes d'ours, Milshake banane et ses sucettes choco fruits



Pour une trentaine de pattes d'ours (carrés de 3cm)

temps de préparation : 1h

- ☐ 200 gr de farine
- ☐ 1 sachet de levure
- ☐ 1 sachet de sucre vanillé
- ☐ 2 oeufs
- ☐ 150 gr de sucre semoule
- ☐ 5 cs de lait
- ☐ 5 cs d'huile
- ☐ 1 à 2 sachet de noix de coco râpée

Sauce chocolat:

- ☐ 200 gr de chocolat noir Dessert
- ☐ 1/2 l de lait

Préchauffer votre four à 170° (thermostat 5/6).

Mélanger les sucres, les œufs, le lait, l'huile, la farine et levure. Travailler bien la pâte.

Étaler sur une plaque rectangulaire beurrée ou sur une feuille silicone ou papier sulfurisé. Quand la pâte est dorée, elle est cuite.

Retirer du four et laisser refroidir avant de découper en gros dés.

Faites fondre le chocolat au bain-marie avec un filet d'eau. Une fois fondu, le verser dans un 1er récipient et ajouter le lait. Dans une assiette creuse de préférence, verser le sachet de noix de coco râpée, vous pouvez commencer vos pattes !

Faire tremper les carrés dans le chocolat fondu, 2 par 2, pour qu'il y en ait toujours un dans le chocolat, puis dans la noix de coco de façon à ce que tous les côtés du cubes soient "enneigés".

Recommencer l'opération.

Pour bien les piquer dans la brochette (ici un Mikado) je les ai mis 1h au réfrigérateur pour ne pas les casser.

Milkshake banane :

temps de préparation : 5 min

Pour cette recette je n'ai pas utilisé de glace vanille, mais vous pouvez aussi le faire avec une boule de glace vanille en plus de ces ingrédients.

- ☐ 1 banane
- ☐ 200 ml de lait froid
- ☐ 1 sachet de sucre vanillé
- ☐ Avec ou sans glaçon (*selon vos goûts*)

Découper la banane en petits morceaux.

Verser le tout dans le mixeur en commençant par la banane, puis le lait et le sucre vanillé.

Déguster immédiatement avec ou sans glaçon.

Sucettes chocofruits : (pour une dizaine de sucettes)

temps de préparation : 10 min

- ☐ 1 pomme
- ☐ 1 banane
- ☐ 100 gr de chocolat noir

Découper des rondelles de bananes, et avec une cuillère à pommes, former de jolies boules en creusant dans votre pomme. Réserver.

Faire alors fondre le chocolat au bain marie.

Une fois le chocolat fondu, mettre vos rondelles et boules sur des pics et les tremper dans le chocolat fondu.

Saupoudrer de petites décors colorées que l'on met généralement sur les glaces et déguster.

A vos fourneaux ! Prêts ! Déguster !