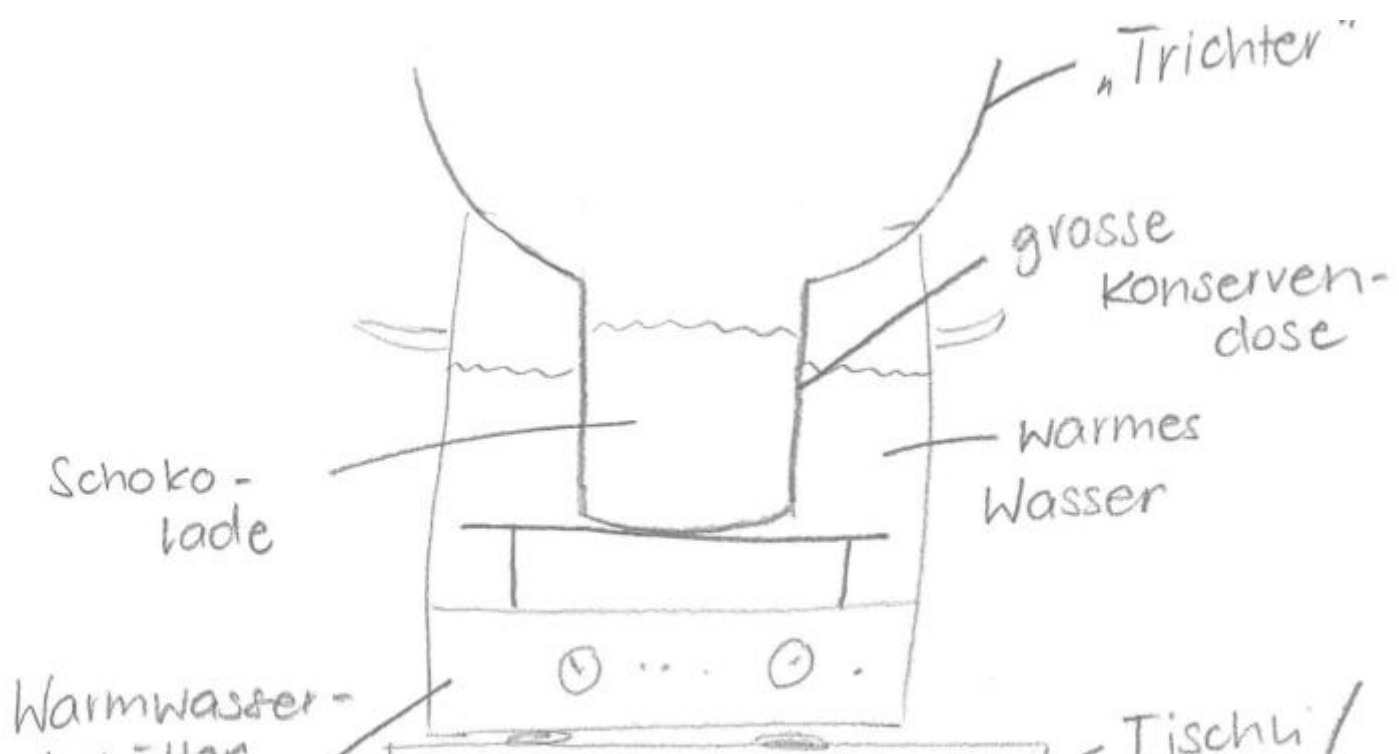


## Bougies en chocolat

Tire ta propre bougie au chocolat. Cela fonctionne de la manière suivante : tu trempe des grissinis comme "mèche" dans différents chocolats liquides et tu peux les déguster à la fin comme dessert.







# Matériel

- Grissini pour la "mèche"
- Des pépites de chocolat à faire fondre (disponibles dans les grandes surfaces) : Si possible, chocolat blanc, brun et noir
- 3 récipients chauffants (ceux dont on a besoin pour le punch)
- 1 construction provisoire, car les récipients d'eau ont besoin d'électricité.
- 3 très grandes boîtes de conserve qui feront office de récipients à chocolat
- 3 grilles de refroidissement rondes pour que la boîte de conserve n'arrive pas directement au fond
- 3 entonnoirs pour éviter que le chocolat ne s'égoutte dans le récipient
- Racloir pour faire descendre le chocolat le long de l'entonnoir
- Un agitateur pour remuer le chocolat en permanence
- Serviettes ou petites assiettes en carton pour donner les bougies au chocolat à la maison.

## Source

Image et texte : Jungschar Belp