

Maxi Bretzels au chocolat et aux noisettes

Pour encore plus de croustillant et de gourmandise !

environ 8 personnes    Débutant  up to 30 Min.



Ingrédients:

Ingrédients:

1 sachet de Maxi Bretzels d'Alsace
environ 200 gr. de chocolat noir de couverture
environ 4 c. à s. de noisettes en poudre
environ 4 c. à s. de éclats de noisettes

Mélanger les 2 sortes de noisettes.

Faire fondre le chocolat au bain marie en remuant régulièrement et couper le feu.

Plonger les Maxi Bretzels d'Alsace un à un dans le chocolat, repêcher avec une pince culinaire ou une fourchette, laisser égoutter un peu et déposer sur une grille.

Saupoudrer de noisettes puis réserver sur du papier de cuisson.