Les doudies de doudou

Ingrédients :

- 200g de chocolat noir
- 1 jaune d'œuf
- 3 cuillères à soupe de sucre glace
- 2 cuillères à soupe de lait
- 100 g de beurre mou
- vermicelle
- noix de coco

Ustensiles :

- saladier
- spatule
- casserole

Conseils:

- Se laver les mains avant de cuisiner
- Bien laisser reposer au frigo

Protocole :

- Faire fondre le chocolat avec le lait au microndes ou à la casserole.
- Mettre dans un bol le beurre, le sucre et l Œufs puis rajouter le chocolat fondu avec le lait.
- Laisser 2H au frigo.
- Faire des Boulettes avec vos mains de la taille d'une noix et les rouler dans le vermicelle.
- Laisser ensuite les doudies au frigo

Jusqu'à la dégustation.