

Araignées au chocolat

Ingrédients

- 6 cubes de chocolat mi-sucré ou 6 onze de grains de chocolat.
- 1 tasse de pépites de caramel.
- 2 tasses de Nouilles chow mein (style chinois).
- 1 tasse de petites guimauves.

Préparation

- Faire fondre le chocolat et le caramel.
- Dans un bol, mélanger les autres ingrédients.
- Lorsque le chocolat et le caramel sont fondus, les mélanger avec les dans le bol avec les autres ingrédients.
- Faire de petites bouchées et les déposer sur une plaque recouverte de papier parchemin.
- Mettre au réfrigérateur pendant 2 heures.
- Bonne dégustation!

