



Magnum au kinder maxi

Ingredients

120g de kinder maxi

50g de lait concentré non sucré

50g de lait concentré sucré

150g de crème liquide entière

Glaçage

180g de chocolat

20g d'huile

Étape de la recette

- Pour 12 mini magnums -

Faire fondre les kinder maxi au micro onde ou au bain marie et laisser tiédir

Ajouter les 2 laits concentrés et mélanger

Fouetter la crème liquide jusqu'à obtenir une chantilly

Incorporer en 2x à la précédente préparation

Remplir les moules ajouter le bâton et mettre au congélateur au moins 4h

Glaçage

Faire fondre le chocolat au micro onde ou au bain marie

Ajouter l'huile et mélanger

Laisser un peu tiédir

Verser les magnums dans le glaçage chacun leur tour

Laisser figer au congélateur, sur une feuille de papier cuisson ou une silpat