



Pavés sucrés au chocolat

- Par vision-plaisir

Dans ce billet, je vous propose des bonbons fondant américain et très sucrés. Avec une variante, cela sont au chocolat.

Ingrédients:

- 500g sucre en poudre
- 50ml d'eau
- 30g de beurre
- 185g de chocolat fondu

Recette pour: 10 -12 personnes



Réalisation:

Dans une casserole, mettre le sucre et y verser l'eau. Remuer jusqu'à obtenir une pâte épaisse. Chauffer doucement sur un feu et ajouter le beurre et le chocolat.

Faire cuire à feu doux sans cesser de remuer, le sucre et le chocolat doivent être complètement dissous. Après cette étape, augmenter le feu et laisser bouillir 5 minutes jusqu'à obtenir une température de 116°C. Hors du feu, battre la préparation jusqu'à épaississement .

Verser dans un plat de 20x20 environ et laisser durcir 24 heures au réfrigérateur avant de découper en morceaux.



Recette de www.vision-plaisir.fr



© 2017 www.vision-plaisir.fr © 2017 www.vision-plaisir.fr



© 2017 www.vision-plaisir.fr

© 2016 vision-plaisir