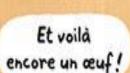


CHOUETTE RECETTE

Les crousti-nids

## Il vous faut:

- 100 g de riz soufflé
- 130 g de chocolat noir ou au lait
- 100 g de beurre
- des petits œufs colorés
- 1 stylo alimentaire noir
- 1 morceau de pâte à sucre orange
- des petites caissettes en papier
- o des moules à muffins









Paites fondre le beurre et le chocolat. Mélangez bien. Ajoutez le riz soufflé et mélangez. Laissez refroidir un peu.



Remplissez le fond et les bords des caissettes en papier avec le mélange. Placez-les dans des moules à muffins et mettez une heure au frigo.



Ø Démoulez les nids. Sur chaque œuf, faites un bec en pâte à sucre et des yeux au stylo alimentaire. Disposez quelques œufs dans chaque nid.

