

## ***Bonbons ultra moelleux au chocolat***

Tu as plusieurs options :

- utiliser des empreintes à silicone pour chocolats (formes individuelles)
- utiliser des mini moules à muffin très légèrement huilés (palets)
- tapisser un moule carré de 25cm de côté avec du papier cuisson très légèrement huilé (tu découperas des cubes avec un couteau bien chaud juste avant de les enrober de cacao)

*Pour une version sans lactose, remplace le beurre par de la margarine, la texture finale sera identique, et au niveau du goût tu ne sentira pas la différence, car la vanille masque l'arôme du beurre et de la margarine.*

### Recette pour 30 bonbons

200 g de chocolat noir  
80 g de beurre ou de margarine  
250 g de guimauve  
1 C à café de vanille liquide

### Enrobage

2 C à soupe de cacao  
1 C à soupe de sucre glace

### Préparation

Prépare les empreintes en silicones, ou tes caissettes à mini muffin ou ton moule carré.

Mets tous tes ingrédients à fondre doucement au bain-marie (surtout pas directement dans la casserole, ça va coller). Ne remue pas trop, mais seulement pour mélanger de façon homogène.

Transvase dans une poche à douille (ou un sac congélation) pour remplir tes empreintes en silicone. Pour le moule carré, verse toute la préparation en une seule fois et lisse bien la surface. Pour les caissettes, tu peux verser dans chaque moule 1 cuillère à soupe de préparation.

Laisse prendre au moins 2 heures au réfrigérateur.

Mélange bien le cacao et le sucre glace tamisés.

Au bout de 2 heures, démoule tes bonbons et jette-les un à un dans le mélange de cacao et sucre glace, pour bien les enrober. Secoue-les légèrement pour éliminer le surplus de cacao.

Tu peux les conserver plusieurs jours dans une boîte hermétique à température ambiante.

