



J'ai testé pour vous le kit Petits oursons à la Guimauve ScrapCooking, et même que je me suis bien amusée!



LucreziaMassy

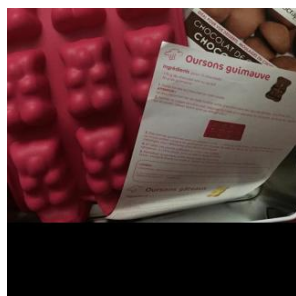


C'est avec plaisir qu'en ces périodes de fêtes je me suis portée volontaire pour tester le Kit ScrapCooking pour réaliser ces petits oursons à la guimauve trop mignons!

Super faciles à réaliser, ils deviendront vos alliés si vous avez envie de faire plaisir autour de vous sans vous ruiner, épater petits et grands!!

Le Kit comporte :

- 1 Moule silicone
- 190 gr de Chocolat au lait de couverture
- une petite feuille avec une recette d'oursons guimauves et une autre d'oursons gâteaux.



Et c'est parti pour la réalisation!!

1) Faites fondre le chocolat au bain marie puis déposez au fond du moule et sur les bords le chocolat à l'aide d'un pinceau. Laissez le durcir 5 min au frigo.



2) Disposez 50gr de guimauve dans un récipient avec une cuillère à soupe d'eau et faites-les doubler de volume au micro-onde. Mélangez, vous obtiendrez une crème onctueuse.

3) A l'aide d'une poche pâtissière, remplissez à 1/3 les moules avec la guimauve.



- 4) Remplissez le moule avec le reste du chocolat puis mettez le moule 4h au minimum au frigo.
- 5) Démoulez, dégustez, admirez votre travail!!!!



Les + produits



La simplicité et rapidité pour les réaliser!
Meilleurs que les oursons chimiques qu'on achète en grande surface!
Customisation faciles : au chocolat au lait, blanc, noir... avec de la liqueur à la place de l'eau dans la guimauve pour les adultes 😊
PENSEZ Y: en décoration autour de vos buches!
Cadeau idéal pour les fêtes!

Les - produits



Les guimauves ne sont pas fournies dans le kit.
Le chocolat au lait de couverture est trop sucrée à mon goût, la prochaine fois j'en ferait au chocolat noir!

06-12-2016

PRIX 17€90

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr