



# Les hérissons au chocolat pour les petits gourmands !

Remi et Julie



Bonjour,

Pour l'anniversaire de Rémi, nous avons envie de tester de nouvelles recettes et notamment des recettes ludiques pour plaire aussi à nos neveux et nièces.

J'ai donc fouillé en quête d'inspirations, et j'ai fini par découvrir sur Pinterest (oui, c'est une mine d'or lorsque l'on cherche des idées, alors n'hésitez pas à y fouiner !), des biscuits trop mignons en forme de hérissons, oui oui, des hérissons ! 😊

Pour une quinzaine de hérissons, il faudra:

-100 gr de sucre glace

-1 sachet de sucre vanille

-75 ml d'huile (=75 gr)

-120 gr de beurre à température ambiante

-50 gr de poudre d'amande

-350 gr de

farine

-7gr de levure (1 cuillère à café)

-1 œuf

Pour le décor :

150 gr de chocolat (au lait pour nous), des vermicelles au chocolat ou d'autres décorations sucrées selon vos inspirations





Commencer par mélanger toutes les poudres (farine, levure, sucre vanillé, sucre glace, poudre d'amande) dans un saladier.

Ajouter ensuite le beurre mou en morceaux et malaxer à la main. Faire de même avec l'œuf puis l'huile jusqu'à obtenir un mélange homogène.



Mettre au frigo pour 20 minutes.

Et mettre le four à préchauffer à 180°C.

On forme ensuite les hérissons (environ 40 à 50gr de pâte par hérisson), que l'on pose sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Et on enfourne pour 17 minutes.



Une fois refroidit, faire fondre le chocolat et recouvrir le dos des hérissons à l'aide d'une pinceaux. Ensuite, on utilise des vermicelles et on recouvre le chocolat!

N'hésitez pas à demander de l'aide aux enfants ! 😊

Et laissez place à l'imagination ...





N'hésitez pas à demander de l'aide aux enfants ! 😊  
Et laissez place à l'imagination ...

Retrouvez toutes nos recettes sur notre blog: [les cakes design de Rémi et Julie](#)

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez  
vous sur [zodiosphere.fr](#)