Glaçage Rocher pour Bûche

Noël craquant

Ingrédients:

- 1 Tablette Chocolat au lait amandes Nestlé
- 1 Cuillère à Soupe huile neutre

Ustensiles:

- Micro-ondes
- Bol
- Thermomètre

Préparation:

- Laisser la bûche garnie 30 mn au frigo
- Faire fondre le chocolat au micro-ondes 2 mn
- Mélanger et ajouter la cuillère d’huile
- Veiller à ce que le glaçage ne dépasse pas 35°
- Mettre la bûche sur une grille et recouvrir du chocolat
- Remettre au frigo pour faire durcir

Bon appétit !