

## Barres au chocolat

Pour 15 pièces

- 30 gaufrettes nature
- 300g de chocolat pâtissier
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 cuillère à café d'huile d'arachide.



■ Une alternative maison aux barres chocolatées du commerce.

**Servir** : Au goûter, après avoir éliminé les bavures.

### Variation

Ajoutez des noisettes concassées dans le mélange chocolat huile.

■ Coupez les gaufrettes en 2 rectangles fins.

■ Faites fondre le chocolat au bain-marie. Mélangez-en la moitié avec la crème fraîche, et l'autre moitié avec l'huile.

■ Tartinez les gaufrettes avec le mélange chocolat crème en les associant 4 à 4 en sandwichs, puis enduisez les du mélange chocolat huile sur toutes les faces. Laissez refroidir sur une grille.

## Conseils

L'huile permet d'obtenir un aspect plus lisse et plus brillant.