

## Ce qu'il vous faut pour 5 florentins



60 g de chocolat  
à pâtisserie

1 cuil. à soupe  
de sucre



3 écorces  
d'orange confites



1 cuil. à soupe  
d'amandes effilées



2 cuil. à café  
de miel



1 cuil. à soupe  
de raisins secs



3 cuil. à soupe  
de crème liquide



1

Dans une casserole, mélange la crème, le sucre et le miel. Demande à un adulte de préchauffer le four à 200 ° C et de faire bouillir le contenu de la casserole pendant 2 min.



2

Hors du feu, ajoute les amandes, les raisins et les écorces d'orange coupées en petits bouts. Dépose une cuillère de cette préparation dans des moules à muffins et demande de l'aide pour mettre au four 4 à 6 min.



3

Dans une coupelle, dépose le chocolat coupé en carrés et recouvre-le avec de l'eau chaude du robinet. Laisse fondre le chocolat 5 min sans remuer, puis jette l'eau.



4

Laisse les florentins refroidir, puis démoule-les et pose-les à l'envers sur une grille. Recouvre-les de chocolat et attends qu'il durcisse avant de servir les biscuits.

Ces pages vous sont offertes par le magazine

**Toboggan**

Téléchargé sur le site

 vos questions  
de parents.fr