

# NOS BISCUITS DES Guides

L'avenir des filles, préparé avec amour

Times & Transcript

## Biscuits de Pâques des Guides

### Ingrédients

2 rangées de biscuits des Guides au chocolat ou à la vanille

225 g (8 oz) de chocolat blanc de bonne qualité

Colorant alimentaire (couleurs au choix)

Décorations à biscuits, bonbons à saupoudrer, etc. (facultatif)

### Méthode

Faites fondre le chocolat dans un bain-marie et retirez du feu un peu avant qu'il ne soit complètement fondu.



Remuez pour faire fondre le chocolat complètement.

Ajoutez quelques gouttes de colorant alimentaire pour obtenir la teinte désirée.

Trempez un côté de chaque biscuit dans le chocolat coloré et laissez refroidir sur une grille.

Saupoudrez de décorations à biscuits (facultatif). Lorsque les biscuits sont refroidis, placez-les, côté garni sur le dessus, dans un panier de Pâques.

Si vous le désirez, vous pouvez diviser la quantité de chocolat blanc en deux parties ou plus pour faire deux couleurs différentes ou plus.

Recette soumise respectueusement par Louise Poulter, de Moncton.

© 2007 Times & Transcript (Moncton)