

Halloween : chapeaux de sorcières

[DESSERTS](#) - [HALLOWEEN](#) - [RECETTES](#) - [THÉMATIQUES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

TEMPS DE REPOS : 30 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 4 cônes pour cornet
- 1/2 à 3/4 tasse de chocolat noir, fondu
- Crémage mauve du commerce
- Jujubes
- Bonbons pour décoration
- 4 grands biscuits au chocolat maison ou du commerce*

*Je vous suggère de faire [mes biscuits fudge](#). Vous aurez besoin de faire des plus gros biscuits que ce que la recette propose.

Préparation

1. Tremper les cônes dans le chocolat et les déposer sur une grille.
2. Mettre au réfrigérateur pendant 20-30 minutes pour faire figer le chocolat.
3. Pendant ce temps, vous pouvez cuisiner vos biscuits si vous avez décidé de les faire maison.
4. Lorsque le chocolat sera figé, remplir les cônes de jujubes.
5. Déposer les cônes sur les biscuits.
6. À l'aide d'une fouille à pâtisserie ou d'un sac Ziploc dont le coin est coupé, décorer le pourtour du cône avec le crémage.
7. Saupoudrer de bonbon et déposer un jujube pour simuler une boucle de chapeau.

8. Servir.