



Popsicles choco-pretzel

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



NOMBRE DE PORTION : 8

TEMPS DE PRÉPARATION : 16 MIN

TEMPS DE CUISSON : 2 MIN

TEMPS DE REPOS : 6H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1/4 tasse + 2 c. à table de fudge à sundae au chocolat
- 1/2 tasse de pretzel écrasés
- 3/4 tasse de miel
- 1 1/4 tasse de crème glacée au chocolat

Préparation

1. Mettre le 1/4 tasse de fudge au micro-onde une quinzaine de secondes pour qu'il ramollisse.
2. Écraser les pretzel. J'ai mis mes bâtonnets dans un sac Ziploc et j'ai roulé dessus avec un verre. Il ne faut pas que ça devienne de la poudre. On veut goûter le craquant des pretzels.
3. Mélanger les pretzels avec le fudge.
4. Mettre environ 2 c. à soupe de ce mélange au fond de chacun de vos moules.
5. Bien presser dans le fond et utiliser vos doigts si nécessaire.
6. Mettre les 2 c. à table de fudge restantes dans un bol et faire ramollir au micro-onde une dizaine de secondes. Ajouter le lait et bien mélanger.
7. Verser le lait dans le mélangeur et ajouter la crème glacée. Mélanger jusqu'à ce soit bien crémeux.
8. Répartir la crème glacée dans chacun des moules à pops.
9. Si vous voulez vous pouvez prendre un peu de fudge et faire un petit tourbillon sur le dessus de vos moules. Insérer les bâtons et congeler six heures.