

# Chocolatine Churro



PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON	
1	30 min	18-22 min	
INSTANT DE CONSOMMATION CONSEILLÉS			
Déjeuner	Dîner	Brunch	Apéritif



Recette créée par  
Katherine Duris, Chef



## / Ingrédients utilisés



Chocolatine parfaite 59040  
Quantité: 1

2 c. à s    sucre

1 c. à t    cannelle moulue

## / Préparation

### ÉTAPE 1

Décongeler à température de la pièce pendant 30 minutes et préchauffer le four à 350°F.

### ÉTAPE 2

Lorsque la chocolatine est partiellement décongelée et qu'elle est brillante à l'extérieur, saupoudrer suffisamment de sucre et de cannelle pour la couvrir entièrement.

### ÉTAPE 3

Cuire dans le four préchauffé à 350°F pendant 18 à 22 minutes jusqu'à l'obtention d'une croûte dorée.

### ÉTAPE 4

Laisser refroidir pendant 20 minutes avant de servir.