Les Goûters du Mercredi

Biscuits Lollipop au Brigadeiro Nutella & Rainbow Smoothie

Le goûter qui fait briller les yeux des enfants : des biscuits lollipop brillants et un smoothie arc-en-ciel en couches, le tout réalisé ensemble, à quatre mains !

Ingredients - Biscuits Lollipop

- Des biscuits « Maria » (biscuits neutres)
- 1 boîte de lait concentré sucré
- 100 g de crème fraîche épaisse
- 1 c. à soupe de beurre
- 2 c. à soupe de poudre de cacao non sucré (ou de Banania)
- 140 g de Nutella
- Chocolat de couverture : 200 g de chocolat blanc + 200 g de chocolat au lait

Le Materiel & Bon a Savoir

- Des bâtons type bâton de glace ou bâtons à sucette (en grande surface, en magasin de loisirs créatifs ou sur Amazon)
- Des sprinkles ou des billes colorées pour la décoration

- Le biscuit « Maria » est un biscuit neutre, que l'on trouve facilement chez Lidl.
- Le brigadeiro est une sorte de truffe au chocolat brésilienne. Ici, la version est au Nutella, mais elle peut être neutre aussi.

Les Biscuits Lollipop Pas-à-pas

LE BRIGADEIRO NUTELLA

1. Dans une casserole, mélange le lait concentré, la crème, le beurre et le cacao en poudre sur feu moyen.

2. Ne cesse pas de mélanger jusqu'à épaississement.

3. Quand tu as une bonne consistance, éteins et mets l'appareil dans un récipient. Laisse totalement refroidir.

4. Quand c'est bien froid, ajoute le Nutella et mélange bien.

LE CHOCOLAT DE COUVERTURE

Fais-le fondre au micro-ondes doucement, par tranches de 10 secondes, pour ne pas cuire et durcir le chocolat.

Astuce pour un chocolat brillant : une fois le chocolat complètement liquide et lisse, mets-le 2 min au congélateur. Quand tu le sors, le milieu doit avoir refroidi. Si ce n'est pas le cas, remets-le 1 min. Ensuite, mélange délicatement. Ce choc thermique donnera un beau brillant à tes lollipops !

LA RÉALISATION DES LOLLIPOPS

1. Prends 2 biscuits Maria.

2. Garnis généreusement un biscuit avec la préparation au brigadeiro Nutella.

3. Plante un bâton de glace ou à sucette au centre de la garniture.

4. Referme avec le 2e biscuit en appuyant légèrement.

5. Trempe délicatement le biscuit dans le chocolat fondu en le tenant par le bâton.

6. Décore avec des sprinkles ou des billes colorées avant que le chocolat ne fige.

7. Laisse sécher à température ambiante ou au réfrigérateur.

8. Conserve-les environ 5 jours dans une boîte hermétique.

Le Rainbow Smoothie

Un smoothie arc-en-ciel en quatre couches de couleur

La partie rouge et la partie violette

Rouge : 1/2 banane, 1 tasse de fraises,
1/4 de tasse de yaourt grec, lait.

Violette : 1 banane, 1/2 tasse de baies, 1/4 de tasse de yaourt grec, lait.

La partie bleue et la partie rose

Bleue : 1 1/2 banane, 1 tasse de pomme, 1/4 de tasse de yaourt grec, lait, colorant bleu.

Rose : 1 banane, 1/2 tasse de yaourt grec, lait, colorant rose.

Important : des fruits congelés

Il faut impérativement des fruits congelés. Tu peux en trouver en magasin.

Moi, je le fais avec des fruits frais : je découpe chaque fruit et je les mets dans un sac de congélation. Rien de plus simple !

La préparation :

Quatre couleurs, préparées l'une après l'autre :

Pour chaque smoothie : place tous les ingrédients dans un mélangeur jusqu'à obtenir une consistance lisse. Ajoute le lait si c'est trop épais, vraiment au compte-gouttes. Verse la 1re couleur souhaitée dans les verres, puis place les verres au congélateur le temps de rincer le mélangeur et de préparer le smoothie suivant.

Pour assembler le Rainbow Smoothie : superpose soigneusement chaque smoothie de couleur dans les verres, du plus foncé au plus clair (bien sûr, fais à ton idée si tu préfères).

Et voilà : un goûter super facile à réaliser avec tes enfants.

Amusez-vous bien et régalez-vous !