

# Sucettes moelleuses enrobées

## Étape 1

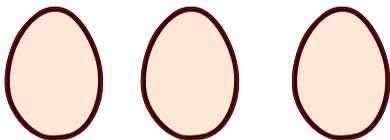
Je me lave les mains avec du savon, et je les essuie avec un torchon propre !



# Sucettes moelleuses enrobées

## Étape 2

Je casse :  
**3 oeufs**



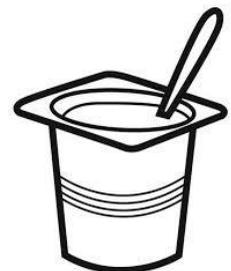
J'ajoute :

**2 pots de  
sucre**



Je fouette puis  
j'ajoute:

**1 yaourt**



# Sucettes moelleuses enrobées

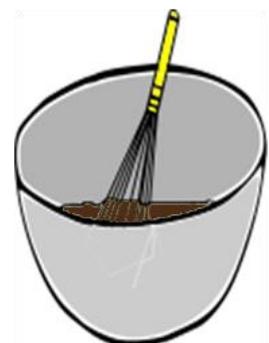
## Étape 3

J'ajoute :

**-1 pot d'huile végétale +  
2 c. à soupe de lait**



Je mélange tous les  
ingrédients

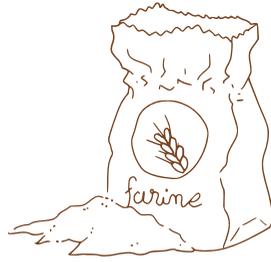


## Sucettes moelleuses enrobées

### Étape 4

J'ajoute :

**- 1 pincée de sel**



Et:

**3 pots de farine**

**+**

**½ sachet de levure chimique**

## Sucettes moelleuses enrobées

### Étape 5



Je mélange à l'aide de la maryse (ou cuiller en bois) !

**J'arrête de mélanger dès qu'il n'y a plus de grumeaux !**



## Sucettes moelleuses enrobées

### Étape 6

**La pâte est finie ! Bravo !**

**On met à fondre le chocolat au bain-marie (le bol ne doit pas toucher l'eau) ! Piquer les moelleux avec un pic en bois, tremper dans le chocolat et rouler dans la noix de coco. Bien laisser refroidir avant de déguster.**