



## Eonenn chokolad

Fichenn savet gant Guylaine Sergent ha bugale skolaj Diwan Treglonoù



- 200g chokolad du
- 50g amann
- 5 vi
- Ur meudad holen

- Lakaat ar chokolad da deuziñ gant an amann er « bain-marie »
- Ouzhpennañ 4 melen-vi ur wech teuzet, er maez deus an tan ; ha meskañ buan (evit na boazfe ket ar vioù).
- Foetañ ar 5 gwenn-vi gant ar meudad holen
- Ouzhpennañ anezho d'ar meskaj en ur meskañ dousig.
- Lakaat en ur plad hag er yenez 4eur d'an nebeutañ