



## Sauce au chocolat qui durcie

- 6 onces de pépites de chocolat
- $\frac{1}{2}$  tasse de beurre
- $\frac{1}{4}$  tasse d'huile Mazola

1. Dans un bain marie, fondre le chocolat et le beurre ensemble.
2. Lorsque fondu, ajouter l'huile.
3. Verser sur la crème glacée, le chocolat durcira.

