

CHAMALLOWS PINGOUINS DE NOËL



TEMPS DE PRÉPARATION
-30 MIN.



DIFFICULTÉ
MOYEN



TEMPS DE CUISSON
-30 MIN.

INGRÉDIENTS

chamallows

- Décoration -

chocolat noir de couverture

(Valrhona Caraïbes pour moi)

yeux en sucre

décor en sucre

ou vermicelles oranges ou morceaux

orange confite pour le nez

1 ou 2 carrés de chocolat blanc

Faites fondre le chocolat à feu très doux.

En attrapant un chamallow délicatement par un bord, plongez-le à l'horizontal dans le chocolat fondu pour faire "le dos", puis basculez le chamallow vers le bas pour lui tremper "la tête".

Laissez le chocolat couler quelques secondes, puis posez-le délicatement debout sur le plan de travail recouvert de papier sulfurisé.

Laissez refroidir complètement.

Une fois que le chocolat est bien sec, détachez les chamallows, retirez le chocolat qui dépasse à l'arrière, et reposez-les à plat sur le papier sulfurisé (*partie blanche sur le dessus*).

Faites fondre 1 à 2 carrés de chocolat blanc (*pour que ça se voit moins si le chocolat déborde* 😊).

À l'aide du manche d'une toute petite cuillère à café, venez déposer un peu de chocolat fondu pour "coller" les yeux en sucre et le nez des pingouins.

Procédez ainsi pour toutes les bouchées.



Laissez le chocolat durcir.

C'est prêt à dévorer !!!!!!!!! 😊

