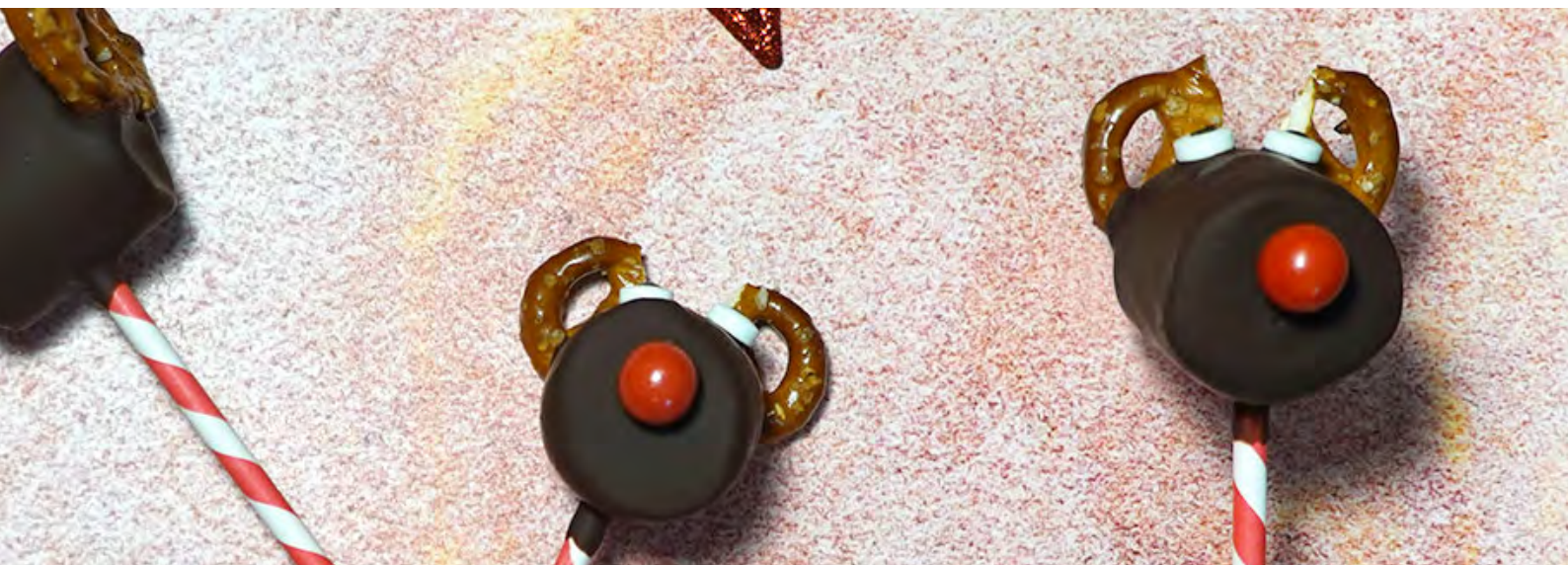


CHAMALLOWS RENNES DE NOËL



TEMPS DE PRÉPARATION
-30 MIN.



DIFFICULTÉ
MOYEN



TEMPS DE CUISSON
-30 MIN.

INGRÉDIENTS

chamallows
- Décoration -
chocolat noir de couverture
(Valrhona Caraïbes pour moi)
billes rouges décor
(sinon dragibus ou skittles rouges)
yeux en sucre
pretzels

Commencez par préparer les morceaux de pretzels. Le plus pratique pour les couper en deux c'est de le faire à la main.

Posez du papier sulfurisé sur le plan de travail et déposez les duos de pretzels.

Faites fondre le chocolat à feu très doux.

Prenez un bâtonnet, trempez l'embout dans le chocolat fondu, puis piquez-le dans le chamallow (le chocolat facilite la tenue du bâton dans la guimauve 😊). Trempez le chamallow dans le chocolat pour le recouvrir complètement, puis posez-le directement sur les pretzels. Déposez une bille ou un bonbon rouge sur le haut du chamallow.

Procédez de même pour tous vos chamallows.

Laissez le chocolat durcir complètement avant de reprendre (sinon les yeux ne tiendront pas et glisseront le long du chamallow)

Faites fondre un palet ou carré de chocolat noir et venez déposer les yeux en sucre sur chaque bouchées.

Laissez le chocolat durcir.

C'est prêt à dévorer !!!!!!!!! 😊

