

TABLETTE DE CHOCOLAT BONHOMMES DE NEIGE FONDUS



TEMPS DE
PRÉPARATION
-30 MIN.



DIFFICULTÉ
FACILE



TEMPS DE
CUISSON
-30 MIN.

INGRÉDIENTS



20 x 27 cm

Pour une grande tablette

100 g chocolat blanc dessert

- Décoration -
chamallows
billes en sucre
décor en sucre

ou vermicelles oranges ou morceaux
orange confite pour le nez
feutre alimentaire noir
sprinkles au choix (décor en sucre)
et paillettes alimentaires

Faites fondre le chocolat à feu très doux.

Pendant ce temps, coupez les chamallows en deux.

À l'aide d'une corne ou une spatule, étalez le chocolat sur du papier sulfurisé.

Étirez pour obtenir une plaquette bien fine (*c'est meilleur, et plus facile à découper*)

Commencez par posez les demi-chamallows, un peu espacé sur le chocolat fondu.

Alignez 3 billes de sucre sous chaque chamallow.

À l'aide du manche d'une toute petite cuillère à café, récupérez un peu de chocolat fondu au fond de la casserole qui a servi à faire fondre le chocolat et venez coller les "nez" sur chaque chamallow.

Saupoudrez de sprinkles (*pas de mot en français, ce sont des petits décors en sucre, type vermicelles ou perles en sucre*) et de paillettes alimentaires. 🍷

Laissez refroidir plusieurs heures ou toute la nuit pour que le chocolat soit bien sec.

Une fois que le chocolat est complètement sec, venez dessiner les détails des yeux et des bras avec un feutre alimentaire noir.

À l'aide d'un couteau, dessinez des formes géométriques autour de chaque bonhomme de neige, puis séparez délicatement chaque morceau.

C'est prêt à dévorer !!!!!!!! 😊

