



RECETTE

Ton bonhomme de Noël

Il te faut:

- ★ 2 gâteaux au yaourt faits maison ou pas (1 petit et 1 grand)
- ★ 100 g de chocolat blanc fondu
- ★ noix de coco râpée
- ★ 2 Mikado
- ★ pâte d'amandes rouge et verte
- ★ 2 Dragibus noirs et 2 rouges
- ★ 1 bonbon cône
- ★ 3 bonbons cœurs
- ★ rouleau à pâtisserie
- ★ spatule, couteau

Ce bonhomme de neige est à croquer!
En plus, il est très facile à préparer!



1 Dispose les gâteaux sur un grand plateau. Recouvre-les de chocolat fondu.



2 Saupoudre abondamment ton bonhomme de noix de coco râpée, de façon à ce qu'il y ait un peu de « neige » tout autour.



3 Pour l'écharpe, étale de la pâte d'amandes rouge et découpe 2 bandes. Dans l'une, fais un tour de cou. Plie l'autre en deux (elle doit être plus longue) et fais des franges. Pour les feuilles de houx, étale la pâte d'amandes verte et découpe les feuilles avec un couteau.



4 Pose les Dragibus noirs (yeux), le bonbon cône (nez), un morceau de pâte d'amandes rouge (bouche), 3 cœurs (boutons). Enfonce les Mikado (bras). Dispose l'écharpe sur le cou. Ajoute les feuilles de houx et les Dragibus rouges.



Astuce:
Suspend une canne en sucre d'orge au bras de ton bonhomme de neige.