

# MINI-CLUB DE

## CUISINE

Recettes simples à savourer ensemble

### CHOCOLAT CHAUD FAÇON BONHOMME DE NEIGE

1  
portion

#### Ingrédients

- ½ tasse (125 ml) de lait entier
- ½ tasse (125 ml) de lait au chocolat
- Bretzels en bâtonnets
- Guimauves
- Brisures de chocolat miniatures
- Bonbons à l'orange



#### Préparation

1. Verser le lait et le lait au chocolat dans un bocal de 2 tasses (500 ml).
2. Chauffer au micro-ondes à découvert pendant 30 secondes. Retirer du micro-ondes et faire tourbillonner le lait pour le mélanger.
3. Chauffer pendant 30 à 60 secondes de plus, jusqu'à ce que le lait soit chaud.
4. Utiliser des gants de cuisine pour tenir le bocal. Visser le couvercle hermétiquement et secouer pour faire mousser le lait.
5. Verser le lait dans une tasse.
6. Former un bonhomme de neige en enfilant 3 guimauves sur un bretzel en bâtonnet.
7. Décorer votre bonhomme de neige. Couper de petites fentes dans les guimauves pour y fixer les décorations.
8. Placer le bonhomme de neige sur le chocolat chaud avant de servir.

#### Notes

- Faites participer vos amis et votre famille à cette activité culinaire simple.



Suivez-nous sur facebook