

Bonhommes de neige des îles au Picandou

Informations

Préparation : 20 min.



Ingrédients

- 8 Picandou
- 30 g de coco râpée
- 4 Sarments du Médoc en chocolat
- Billes de chocolat
- Pâtes à sucre de couleur

Étapes de la préparation

1. Avec le fromage, confectionnez dans le creux de vos mains des boules de tailles différentes afin de réaliser la tête et le corps du bonhomme de neige.
2. Panez les boules dans la coco râpée.

3. Placez une petite boule sur une plus grande afin de réaliser un bonhomme de neige.
4. Puis piquez les Sarments en chocolat afin de réaliser les bras.
5. A l'aide de la pâte à sucre, réalisez des éléments de décoration à votre guise ; bonnet, écharpe, nez, boutons, chapeau, etc.
6. Décorez vos bonhommes de neige avec les billes en chocolat et les artifices en pâte à sucre.

? **Astuce** : Réalisez une version salée avec du fromage râpé et des morceaux de légumes pour les décorations.



Fromi recipe : Island snowmen with Picandou



Fromi recipe : Island snowmen with Picandou