

RECETTE DU BONHOMME DE NEIGE EN GUIMAUVE



UNE RECETTE POUR RÉALISER DE VÉRITABLES BONHOMMES DE NEIGE À CROQUER :

Ce bonhomme de neige nous ferait presque penser à Olaf ! Loin de la Reine des Neiges, c'est sur notre dessert que ce bonhomme de neige en guimauve va se retrouver pendant les Fêtes de Noël ou pendant les longues soirées d'hiver.

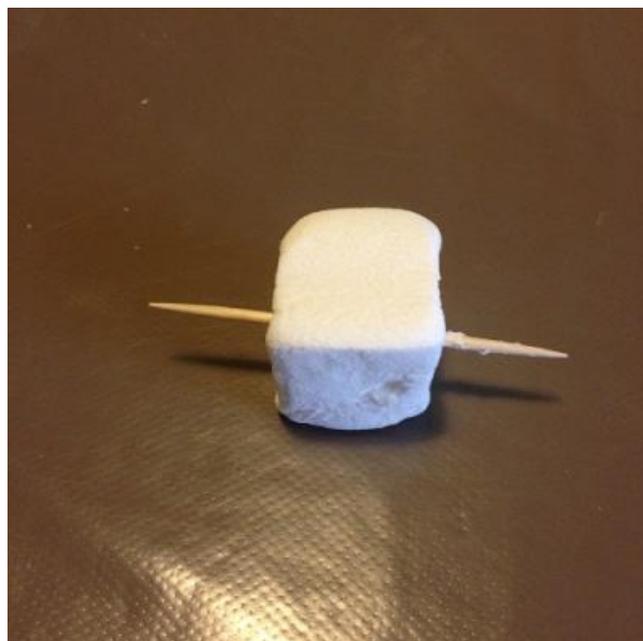
Une recette idéale à réaliser avec les enfants qui est proposée par [Picorette](#), membre de [la brigade créative](#) de Tête à Modeler.

COMMENT RÉALISER CES BONHOMMES DE NEIGE ?



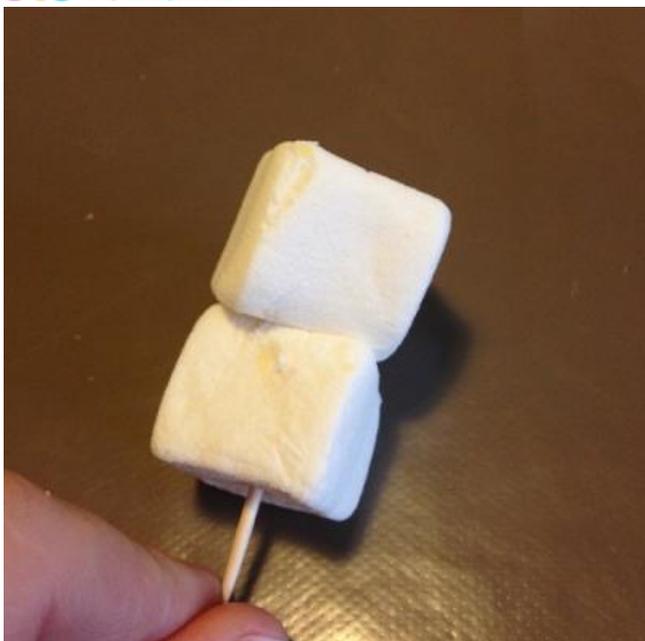
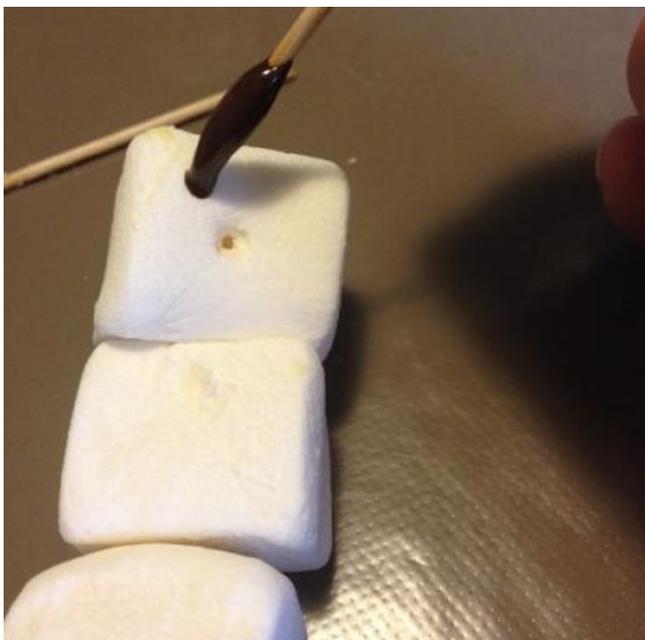
ETAPE 1 : PRÉPARER LES INGRÉDIENTS

- Vous aurez besoin :
- De cure-dents
 - De guimauves
 - D'un bonbon à l'orange
 - De chocolat fondu



ETAPE 2 : PIQUER LA PREMIÈRE GUIMAUVE

Planter la première guimauve et la placer au milieu du cure-dent.

**ETAPE 3 : PIQUER LA DEUXIÈME GUIMAUVE****ETAPE 4 : PIQUER LA TROISIÈME****ETAPE 5 : DESSINER LE VISAGE**

A l'aide d'un cure-dent, dessiner le visage de votre bonhomme de neige avec le chocolat fondu.

**ETAPE 6 : DESSINER LES BOUTONS**

Procéder de la même façon pour dessiner les boutons du bonhomme de neige en guimauve



ETAPE 7 : PLANTER LE NEZ

Couper un petit triangle dans le bonbon à l'orange (pour la couleur) et planter le nez ainsi formé au milieu du visage du bonhomme de neige.



ETAPE 8 : DRESSER

Simple à réaliser et idéal avec les plus petits, ces petits bonhommes en guimauve sont idéals au dessus d'un chocolat chaud et raviront petits et grands à l'approche de l'hiver ! Une décoration originale pour votre buffet de Noël qui pourra se manger au dessert.