



Les chama-rigolos

Des chamallows bien fondants,
un décor à croquer... c'est bon et futé !

Il faut :

Un gros paquet de chamallows
100 g de chocolat noir
5 cl de crème liquide
Vermicelles multicolores en sucre
et bonbons colorés

- Faire fondre le chocolat à feu très doux dans une cuillère d'eau.
- Ajouter la crème liquide et poursuivre la cuisson.
- Tremper un à un les chamallows dans le mélange chocolaté tiédi.
- Décorer en posant des bonbons colorés ou en semant quelques vermicelles de sucre.

Le truc en + pour faire joli : piquer des parapluies déco ou fabriquer soi-même des petits fanions avec des piques en bois et du papier collé.

