

# LES CHAMA-RIGOLOS



## IL FAUT :

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

## COMMENT ON FAIT ?

- 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.