

# CUILLÈRES-RENNES AU CHOCOLAT



+ 2 ans | Difficulté : ★ | Durée de préparation : 30 minutes - Durée de congélation : 12 heures

## Matériel

Vous avez besoin de :

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="#">MOULE À CANNELÉS</a></li><li>• <a href="#">BÂTONNETS Coloris naturel</a></li><li>• <a href="#">CHENILLES</a></li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="#">POMPONS MULTICOLORES</a></li><li>• <a href="#">YEUX MOBILES ADHÉSIFS</a></li><li>• <a href="#">SACHETS DE CELLOPHANE</a></li></ul> |
|--|--|

### Ingrédients (pour 8 rennes) :

- 2 tablettes de chocolat noir
- 1 tablette de chocolat au lait et /ou chocolat blanc

## Étapes

- Faire fondre le chocolat noir au bain-marie.
- Une fois lisse et brillant, le faire couler dans les portions du moule à cannelé soit en les remplissant au tiers, à la moitié ou totalement : selon vos envies !
- Lorsque le chocolat noir commence à figer, planter un bâtonnet puis faire fondre le deuxième chocolat que vous aurez choisi. Pour nous, ce sera chocolat blanc !
- Verser sur le chocolat noir figé puis mettre au congélateur pendant 12 heures.
- Sur le sachet, coller des yeux adhésifs et un petit pompon rouge pour former le museau du renne.
- Démouler les chocolats et les mettre en sachet. Fermer en utilisant des chenilles pour former les bois du renne.

Disposer une de ces cuillères dans une casserole et ajouter 50 cl de lait avant de faire chauffer. Pour créer un doux moment de partage par temps froid !