



KIT CHOCO'GOURMAND

POUR UNE BOISSON CHOCOLATÉE & GOURMANDE, À DÉGUSTER EN DUO !



PRÉPARATION

MATÉRIEL :

- 2 Cônes en plastique transparent
 - Chocolat en poudre, parfumé ou non
 - Mini guimauves
 - 2 liens armés et twine
- Étape 1 : remplir un 1^{er} cône de chocolat en poudre (quantité nécessaire pour 1 ou 2 personnes, selon vos goûts) Placez le cône dans un grand verre étroit pour le maintenir droit pendant le remplissage.
 - Étape 2 : nouer un lien armé pour le fermer et couper le plastique en trop
 - Étape 3 : placer ce 1^{er} cône dans un 2nd, puis remplir de mini guimauves l'espace au-dessus du chocolat (cela cache la fermeture du cône chocolat).
 - Étape 4 : nouer le 2nd cône avec le 2nd lien armé, et cacher ce lien sous plusieurs tours de twine.
 - Étape 5 : imprimer la recette et la découper en forme de tag, percer un trou, enfiler le tag sur la twine et nouer un nœud sur le devant pour retenir le tag.





RECETTE À IMPRIMER

Kit choco'gourmand

Pour 2 gourmands :

Versez du lait bien chaud dans un mug.

Répartir le chocolat en poudre.

Remuer doucement.

Ajoutez les guimauves ...

Dégustez !

POUR CRÉER

- Cônes transparents WI205520
- ficelle Baker Twine CH221529
- pelle métal AL933105
- liens armés CH222618

POUR PRÉSENTER

- plateau bois IS220621

Vous trouverez tout le matériel nécessaire à la réalisation de ce projet sur le site **Cook & Gift** : <http://www.cook-and-gift.com/>

