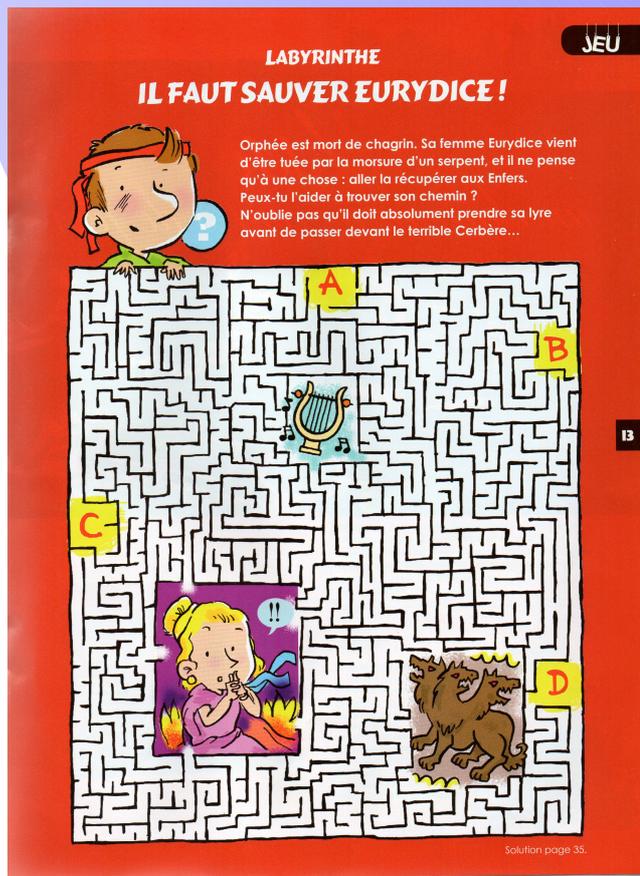


On se fait plaisir

On se remue les méninges par Jason et Pierrick



→ Rendez-vous au CDI pour trouver la solution !

Ça réveille les papilles ! Miam miam *Recette proposée par Dihya*

Ingrédients

Un gâteau au chocolat

Pâte à tartiner Nutella ou de la confiture (abricot, fraise)

Vermicelles sucrés, noix de coco

Ustensiles

Un saladier

Une cuillère en bois

Bâtonnets de sucette



Dans le saladier, émietter le gâteau jusqu'à l'obtention d'une poudre fine.

Ajouter 2 cuillères à soupe de Nutella ou de confiture* selon le goût puis mélanger jusqu'à ce que cela forme une pâte homogène.

Faire des petites boules de pâte et les piquer dans les bâtonnets

Laisser reposer au minimum 2 heures puis parsemer de vermicelle, noix de coco

BON APPETIT !!

* passer la confiture quelques secondes au micro-ondes puis la tamiser dans un chinois pour enlever les pépins



Crédits photo : www.pixabay.com