Rennes de Noël

4 pers | 20 mn | 1 h

Les **ingrédients**

- 200 g de chocolat noir
- Une douzaine de chamallow
- Un sachet de bretzels (une douzaine)
- Des bonbons colorés en chocolat (une douzaine, uniquement les rouges)
- De la pâte à sucre blanche

La **recette**

Etape 1

1 - Former une bonne vingtaine de petites billes de pâte à sucre blanche, les aplatir légèrement et les mettre de côté. (voir bas de la carte pour les options concernant les yeux).

2 - Casser une douzaine de petits bretzels en 2 de façons à obtenir des "bois de rennes", et les placer par paire sur une grande feuille de papier sulfurisé.

3 - Faire fondre le chocolat dans une casserole.

4 - Tremper le bout des bâtonnets dans le chocolat fondu, puis les enfoncer dans les chamallow.

5 - Tremper les chamallow dans le chocolat fondu pour les enrober complètement, et les placer sur les paires de "bois de rennes" pour les coller.

6 - Ajouter au centre des chamallow les smarties pour former les nez rouges des rennes, et les billes blanches pour les yeux. Laisser figer totalement.

Etape 2

Les yeux seront formés avec de la pâte à sucre blanche.

Deux possibilités s'offrent à nous pour le dessin de la pupille :

1. Avoir uniquement des petits ronds blancs pour former les yeux.

2. Ajouter un point de chocolat fondu.