

FICHE

TUTO

OFFERT PAR

HUGO
L'ESCARGOT

RECETTE D'HALLOWEEN

LES COOKIES CHAPEAU DE SORCIÈRE!



INGREDIENTS COOKIES

- 15°G DE CHOCOLAT
- 100ML D'HUILE
- 120G DE SUCRE ROUX
- 1 OEUF
- 120G DE FARINE
- 1/2 SACHET DE LEVURE

AUTRES INGREDIENTS:

- CORNETS DE GLACE
- CHOCOLAT FONDU
- BONBONS CHOCO PLATS
- PÂTE À SUCRE ORANGE



FAITES FONDRE LE CHOCOLAT

MÉLANGEZ LES INGRÉDIENTS

FORMEZ DES BOULES

CUISEZ 15MIN À 160°C



LAISSEZ REFROIDIR

REMPISSEZ LES CONES DE BONBONS

COLLEZ AVEC DU CHOCOLAT FONDU



BADIGEONNER LE TOUT DE CHOCOLAT FONDU

DÉCOREZ DE PÂTE À SUCRE ET D'UN BONBON

RÉGALÉZ-VOUS!



JOYEUX HALLOWEEN!

CRÉATION VALÉRIE LAVALLÉ POUR
WWW.HUGOESCARGOT.COM

