



Les bonhommes de neige

Ingrédients pour 4-5 bonhommes de neige :

- ❖ 125g de noix de coco râpée
- ❖ 100g de sucre
- ❖ 3 blancs d'œufs
- ❖ Rouleaux de réglisse, confettis en sucre, pépites de chocolat...

Préparation de la recette :

Préchauffer le four à 150°C.

Dans un saladier, mélanger avec vos doigts la noix de coco, le sucre et les blancs d'œufs.

Bien malaxer et former 4/5 grosses boules pour le corps et 4/5 petites pour la tête. Souder les corps et les têtes pour faire les bonhommes de neiges.

Il ne reste plus qu'à décorer vos bonhommes : les confettis en sucre, pépites de chocolat, rouleau de réglisse.

Recouvrez les bonhommes de neige d'une feuille d'aluminium pour qu'ils restent bien blancs. Mettre au four pendant 30 minutes.