

## ***Bricolage mangeable : des sapins de Noël Chex!***

DESSERTS - NOËL - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 5

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 40 MIN

---

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

- Une boîte de céréales Chex au chocolat
- 225 grammes de chocolat au lait ou mi-amer
- 5 cornets sucrés
- Des mini chocolat colorés (comme des M&M'S) ou bonbons ronds pour décorer les sapins.
- Sucre à glacer

## Préparation

---

1. Faire fondre le chocolat et le mettre dans une poche ou un contenant avec un petit embout rond.
2. Mettre une rangée de chocolat sur chaque cornet en commençant par le bas et y coller les Chex autour. On peut mettre les sapins au frigo pour que ça fige plus vite!
3. Attendre que ça fige et recommencer pour chaque étage jusqu'en haut.
4. Déposer ensuite quelques gouttes de chocolat en arrière des bonbons et les coller sur les cônes.
5. Faites un côté à la fois et laisser figer avant de décorer l'autre côté. Pour aller plus vite, envoyez-les au frigo!
6. Couper un Chex en deux et l'insérer en haut du cornet pour faire la finition du sapin.
7. Saupoudrer vos sapins avec du sucre à glacer pour simuler la neige.