

## CHOUETTE RECETTE

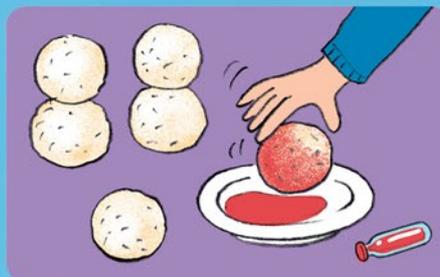
# Les coco-neiges

Il vous faut :

- 1/2 paquet de petits-beurre
- 1/2 sachet de noix de coco en poudre
- 2 cuillères à soupe de fromage frais à tartiner (type Saint-Môret, P'tit Louis...)
- de la pâte à sucre : noire, rouge, marron et blanche
- quelques gouttes de colorant rouge



**1** Écrasez les biscuits en miettes. Mélangez avec le fromage frais. Faites des boules et roulez-les dans la noix de coco.



**2** Superposez deux boules pour former chaque personnage. Pour le lutin, roulez le corps dans le colorant rouge.



**3** Formez les yeux, le nez, la bouche, les chapeaux, la pipe et les bois du renne, avec des morceaux de pâte à sucre.

Cette recette vous est offerte par le magazine

les belles  
histoires