

Friandise II est ressuscité

Durée du projet : 20 minutes

Matériel :

- 1 feuille de 2 biscuits graham
- 1 beignet glacé
- 1 trou de beignet glacé
- 2 bâtonnets de bretzel
- 9 c. à tab. (135 ml) de glaçage vert
- ½ c. à thé (2,5 ml) de glaçage au chocolat (pour fixer les morceaux de la croix)
- Cordon de réglisse rouge – facultatif
- 1 c. à thé (5 ml) de bonbons décoratifs en forme de fleur
- Couteau à beurre ou spatule pour glaçage
- Couteau

Conseils :

- Pour qu'il soit plus facile d'insérer le bretzel dans le beignet, vous pouvez prendre un couteau ou un cure-dent pour percer un trou avant d'ajouter la croix.
- Étape facultative : Prendre le cordon de réglisse rouge et l'enrouler autour de la croix. Attachez délicatement la réglisse en faisant un nœud à l'arrière de la croix.
- Pressez délicatement les bonbons en forme de fleur dans le glaçage, afin qu'ils ne tombent pas.

Étapes :

1. Cassez un morceau d'un des bretzels à environ 1/3 de sa longueur. Ajoutez du glaçage au chocolat sur le bretzel non brisé et fixez le

deuxième morceau pour former une croix. Laissez sécher complètement.

2. Prenez une feuille de 2 biscuits graham sans les détacher, et étendre du glaçage vert sur le dessus. Assurez-vous d'ajouter davantage de glaçage au joint, afin que les biscuits collent bien ensemble. Faites des tourbillons avec le glaçage en l'étalant, afin d'ajouter plus de détails. Raclez l'excédent de glaçage, si nécessaire.
3. Coupez le tiers inférieur du beignet afin que le bas du trou repose sur la surface. Placez le beignet sur les biscuits graham.
4. Ajoutez un peu de glaçage supplémentaire au bas du trou de beignet, et ajoutez-le sur le biscuit graham. **Note : Référez-vous à l'étape facultative pour enrouler un cordon de réglisse rouge autour de la croix.**
5. Pressez la croix en bretzel sur le dessus du beignet, et décorez le biscuit graham de bonbons décoratifs en forme de fleur.

Vous avez terminé!