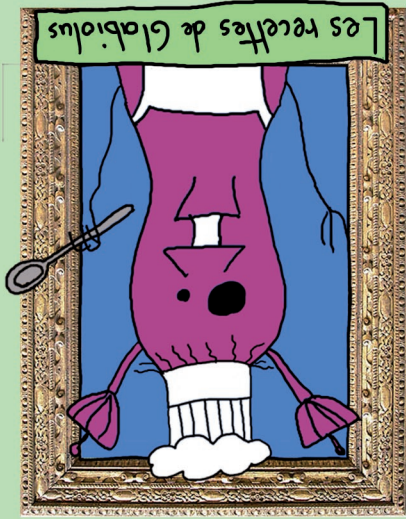
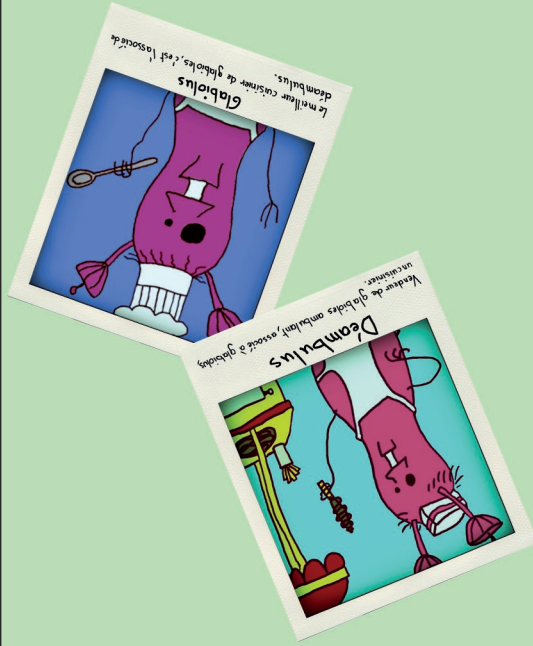


Objectif Krounia n°5



objectifkrounia.blogspot.com



Grâce à ma nouvelle invention, le Dégustator, j'ai découvert la recette terrienne des fameuses glabioles:

Les chococomalows!

Mais tout d'abord

Les glabioles la recette!



La chococomalow

- Il te faut:

un paquet de chamallows



des pics à brochette,



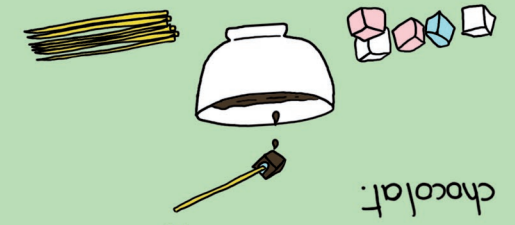
1/2 tablette de chocolat noir.



Miam!

Et déguste!

- Laisse refroidir 20min.



- Figue un chamallow avec la brochette et nappe-le de chocolat.



- Remue bien, le chocolat doit être fondu et bien liquide.

- Mets dans un bol le chocolat en morceaux.



- Place-le dans le micro-ondes et fais-le fondre.

