

HOTEL TRANSYLVANIA 2

In Theaters September 2015

BOO-NANA POPS



Ingredients

- 1 banane
- 200g de chocolat blanc
- 8 pépites de chocolat
- 4 bâtonnets pour glace

Instructions

1. Couper la banane en deux dans le sens de la longueur, puis en deux pour obtenir des quartiers.
2. Insérer les bâtonnets de glace dans les bananes et les congeler.
3. Une fois les bananes congelées, remplir une tasse à café de chocolat blanc. Faites-le fondre au micro-ondes 30 secondes, en remuant jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et mou.
4. Tremper les bananes une à une dans le chocolat, en éliminant l'excédent de chocolat à l'arrière des bananes, et placer les sur une plaque à pâtisserie.
5. Ajouter rapidement les pépites de chocolat pour les yeux avant que le chocolat ne durcisse.
6. Remettre au congélateur jusqu'à ce que les bananes soient congelées et prête à être consommée, manger congelé.

HOTEL TRANSYLVANIA 2

COOKIES MORDANTS



Ingredients

- 1 paquet (240g) de pâte à cookie aux pépites de chocolat réfrigérée ou votre recette de biscuits préférée
- 113 g de glaçage à la vanille teinté en rouge
- Des marshmallows pour faire les dents
- 48 amandes effilées

Instructions

1. Préparer les cookies comme indiqué sur l'emballage ou selon votre recette préférée. Laisser refroidir sur la plaque pendant 2 min : placer sur une grille pour qu'ils refroidissent complètement. Couper chaque cookie en deux pour obtenir un total de 48 moitiés.
2. Glacer le fond de toutes les moitiés de cookies. Placer 6 dents de marshmallows sur le périmètre incurvé des 24 moitiés. Pour un soutien supplémentaire, un marshmallow peut être placé derrière les dents. Recouvrir avec les 24 moitiés restantes. Insérer des amandes effilées entre les dents pour faire les crocs. Si les crocs n'adhèrent pas, tremper les pointes dans le glaçage.