



Petits fantômes glacés

👤 4 ⌚ env. 20 min



Préparation

1. Couper le bloc de glace en deux, couper le côté chocolat en 4 dés, placer les marshmallows sur les dés de glace. Remettre les dés au congélateur.
2. Remettre l'autre moitié du bloc de glace dans l'emballage et le recongeler.
3. Faire fondre le glaçage. Dresser les dés de glace sur des assiettes réfrigérées. Napper les marshmallows de glaçage.
4. Dessiner des visages à l'aide du stylo déco. Servir sans attendre les petits fantômes glacés.

Ingrédients

- 1 bloc de crème glacée **FRISCO Stracciatella/Chocolat**
- 4 marshmallows blancs
- ½ sachet de glaçage pour gâteau blanc
- 1 stylo déco à pâtisserie noir

