

## | KIT CHOCOLAT CHAUD



+ 3 ans | Difficulté : ★ | 1 heure

### Vous avez besoin de :

- Bouchons en liège
- Yeux adhésifs noirs
- Feutrine adhésive
- Pelote de laine
- Chenilles assorties
- Étiquettes cadeaux à décorer
- **Récup** : Pot de confiture
- Bouchon en liège
- Et aussi :



#### Astuce

Pour offrir le kit chocolat chaud, décorer une jolie étiquette avec la recette ou imprimer notre modèle.

### Étapes - Le renne :



Couper 6 rondelles de liège d'environ 1cm d'épaisseur. Avec le pistolet à colle, les assembler de façon suivante : 3 en haut, 2 au milieu et 1 en bas.



Dans la feutrine marron, découper deux formes de feuilles pour les oreilles et dans la feutrine noire, une forme ovale pour le museau. Les coller à leur emplacement, ainsi que les yeux mobiles.



Travailler la chenille dorée pour former des cornes à 3 branches puis les coller à l'arrière de la tête.

## Étapes - Le pot :



Tracer et découper un cercle dans la feutrine blanche à l'aide du couvercle du pot, puis le coller.



Faire une tresse avec la laine grise d'une longueur d'environ 3 fois le diamètre du couvercle et la coller sur le rebord de celui-ci (mettre un point de colle au départ et à la fin pour maintenir la tresse).



Visser le couvercle sur le pot avant de coller la tête du renne au pistolet à colle (cela évitera qu'il ait la tête de travers !)



Remplir le bocal avec les ingrédients du kit chocolat chaud.

## Étapes - Ingrédients :

- Cacao amer (la moitié du bocal)
  - Sucre blanc (1 cm environ)
  - Sucre roux (1 cm environ)
  - Pépites de chocolat (1 cm)
  - Minis marshmallow
- Faire chauffer un mug de lait puis verser 4 cuillères à soupe du mélange. Dégustez !

Une réalisation Wesco | [www.wesco.fr](http://www.wesco.fr)