

Montrer aux enfants : Bonhomme de neige aux biscuits aux pépites de chocolat

PRÉP: 15 minutes

TOTAL: 24 heures 15 minutes (incluant la réfrigération)

DONNE: 10 portions

INGRÉDIENTS

- 1 1/2 tasse de lait
- 1 pqt (format 4 portions) de pouding instantané *Jell-O* au chocolat
- 20 biscuits *Pépites de chocolat* de M. Christie, divisés
- 1 1/2 tasse de garniture fouettée *Cool Whip*, dégelée

ÉQUIPEMENT NÉCESSAIRE

- 1 tasse à mesurer les ingrédients liquides
- 1 moule à gâteau rond de 9 po
- 1 tasse à mesurer les ingrédients secs
- 1/2 demi-tasse à mesurer les ingrédients secs
- bol moyen
- fouet
- raclette en caoutchouc
- spatule ou couteau à beurre
- pellicule plastique

DÉCORATIONS

- 1 mini-carotte pour le nez et des morceaux de réglisse pour la bouche.



1. **MESURER** le lait et le verser dans un bol moyen. Ajouter la préparation pour pouding et battre au fouet, 2 minutes ou plus pour bien mélanger.



2. **TAPISSER** un moule à gâteau rond de 9 po de pellicule plastique et disposer 9 biscuits dans le fond du moule.



3. **ÉTENDRE** 1 tasse du mélange de pouding sur les biscuits; répéter les couches avec 9 biscuits et le mélange de pouding qui reste. Couvrir de pellicule plastique. Réfrigérer au moins 24 heures.



4. **RETOURNER** sur une assiette de service; retirer la pellicule plastique.



5. **GLACER** avec la garniture fouettée. Décorer en disposant les 2 biscuits qui restent pour faire les yeux, la mini-carotte pour faire le nez et des morceaux de réglisse pour faire la bouche.

