

Un chocolat chaud festif pour Noël!

1



Recette de chocolat chaud

- Dans une casserole moyenne, mets 125 ml (½ tasse) de lait au chocolat.
- Verse ensuite 125 ml (½ tasse) de lait nature et chauffe à feu moyen jusqu'à ébullition en remuant constamment.
 - Verse dans une tasse.
 - Ajoute des guimauves, si désiré.
 - Saupoudre de cannelle ou de cacao, si désiré.

2



Décoration d'une tasse de Noël

Crée ta propre tasse de Noël pour déguster ton chocolat chaud! Tu peux choisir de peindre ou de givrer ton pot Mason.

Peinture ton pot Mason

À l'aide de peinture, dessine sur ta tasse un père Noël, un bonhomme de neige ou encore un renne. Tu obtiendras ainsi une tasse amusante pour boire ton chocolat chaud de Noël!



Matériel

- Un pot Mason
- Un pinceau
- Du Mod Podge
- Du gros sel de mer

Recette de Mod Podge maison :

Dans un bol, mélange environ trois portions de colle blanche liquide avec une portion d'eau tiède. Si ton mélange est trop visqueux, ajoute un peu d'eau.

Givre ton pot Mason (effet de neige)

1. Concasse le sel de mer à l'aide d'un mortier et d'un pilon ou d'un mélangeur (tu peux demander de l'aide pour cette étape).
2. Avec le pinceau, étends du Mod Podge partout sur le pot Mason.
3. Verse le sel concassé sur le pot Mason.
4. Secoue pour éliminer l'excédent de sel.
5. Laisse sécher.

Tu as maintenant un pot Mason givré! Si tu le désires, tu peux le décorer avec du fil de jute ou d'autres ornements de ton choix!

