



Se régaler de confiseries à la maison ou à l'école? Pas de stress!

Confiseries originales

Tu es à la recherche d'une confiserie un peu spéciale pour fêter ton anniversaire à l'école ou à la maison? Nos confiseries 'maison' sont super à réaliser avec les kids. Tu vas sûrement marquer des points avec ces créations cool, mignonnes et drôles.

Car... à ton anniversaire les friandises sont permises! Mais pour les amateurs de fruits il y a aussi une variante saine. Au travail!

Confiserie enfant: Araignées Oreo

Tu as besoin de (pour 3 araignées):

- 3 biscuits Oreo au chocolat
- 3 longs lacets acidulés
- 8 Haribo Dragibus (pour les yeux)
- Marqueur noir et marqueur blanc (comestibles)

Au travail:

1. Ouvre les biscuits Oreo prudemment. Attention de ne pas les casser.
2. Coupe chaque lacet en 4 morceaux égaux et dépose-les entre les biscuits Oreo.
3. Utilise un peu de marqueur au chocolat pour coller les dragibus sur les biscuits. Ainsi tu fais les yeux.
4. Dessine les yeux avec les marqueurs blanc et noir.



Confiserie enfant: Savoureux burgers de confiserie

Tu as besoin de (pour 4 burgers):

- 8 biscuits aux oeufs
- 8 biscuits au chocolat Oreo
- 8 fraises Haribo
- 8 bananes Haribo
- 8 longs lacets verts acidulés Haribo
- des petits drapeaux

Au travail:

1. Tourne un biscuit à l'envers et dépose dessus en couches les confiseries molles.
2. Recouvre avec un deuxième biscuit et fixe bien avec un joli petit drapeau.



Confiserie enfant: Cupcakes marins en crabes

Tu as besoin de (pour 4 crabes):

- 4 cupcakes prêts à l'emploi
- 6 cs de sucre en poudre
- un soupçon d'eau
- 4 cs de sucre brun
- 4 lards roses Haribo
- 8 sucettes acidulées Haribo (pour les petits bras)
- 8 Dragibus Haribo (pour les yeux)
- cure-dents en bois
- marqueurs noir et blanc (comestibles)

Au travail:

1. Fais de la glaçure avec l'eau et le sucre en poudre.
2. Badigeonne chaque cupcake avec la glaçure puis saupoudre de sucre brun. Réserve au frigo.
3. Pique les bras et les yeux sur les lards roses et place les crabes terminés au-dessus des cupcakes. C'est prêt!



Confiserie enfant: Escargots de friandises

Tu as besoin de (pour 3 escargots):

- 3 crêpes
- 6 gros lards ronds
- 3 biscuits Prince mini stars
- 6 bâtonnets Mikado
- 3 Haribo Dragibus (coupés en deux, pour les yeux)
- 100g de chocolat au lait, fondu
- marqueur de décoration (par ex. Dr. Oetker)

Au travail:

1. Pique les lards par 2 sur 2 bâtonnets Mikado. Ceci devient le corps et les antennes de l'escargot. Casse le surplus des bâtonnets en-dessous.
2. Colle un biscuit en-dessous de chaque corps avec un petit peu de chocolat. Verse bien du chocolat sur le tout et laisse solidifier au frigo
3. Coupe chaque crêpe en 4 longs morceaux et enroule-les. Chaque crêpe est une maison (coquille) d'escargot.
4. Reprends les escargots du frigo et dépose-les sur la fin des rouleaux de crêpe.
5. Utilise un peu de marqueur au chocolat pour coller les dragibus sur les corps. Ainsi tu fais les yeux. Dessine enfin les yeux avec les marqueurs blanc et noir.



Confiserie enfant: Tortues en pomme avec raisins

Tu as besoin de (pour 4 tortues):

- 2 pommes
- 12 raisins blancs sans pépins
- des petits cure-dents
- marqueur de décoration (ex. Dr. Oetker)

Au travail:

1. Coupe les pommes en deux. Coupe 8 raisins en deux et, des quatre autres coupe un petit morceau.
2. Fixe les demi-raisins sur les côtés des demi-pommes avec des cure-dents. Ce sont les pattes. Fixe les gros morceaux de raisin sur le devant des pommes avec un cure-dent. C'est la tête.
3. Dessine un visage sur le raisin avec un marqueur de décoration.



Confiserie enfant: Girafes Zwan

Tu as besoin de (pour 4 girafes):

- 4 saucisses Zwan
- 12 cubes de fromage jeune
- des têtes de girafe en papier
- 4 longs bâtonnets en bois

Au travail:

1. Coupe les saucisses Zwan en morceaux égaux.
2. Colle le bâtonnet entre 2 têtes de girafe. ([Télécharge ici les têtes de girafe!](#))
3. Enfile sur le bâtonnet alternativement un cube de fromage puis un morceau de saucisse. Terminez avec un cube de fromage.

