

# Marshmallow rigolos

Il faut 4 marshmallows pour une personne, vous êtes 4 à vouloir en manger. Combien te faut-il de Marshmallows, (pas la peine de compter celui qui est dans ta bouche, fini de le savourer). Réponses  $4 \times 4 = 16$

Mais d'autres petits gourmands ont appris que tu faisais cette recette. 3 Autres copains et copines arrivent, vite il faut que tu recalculer : combien de marshmallows ? Réponses  $4 + 3 = 7 \times 4 = 28$

L'ingrédient le plus important, c'est le chocolat. Il faut 25g par personnes. Combien de grammes pour 4 personnes. Réponse  $4 \times 25 = 100g$

Et combien de grammes de chocolat en plus, pour les copains qui se sont invités.

Réponse :  $4 + 3 = 7 \times 25 = 175g$

Il faut 1 cuillère à café de crème fraîche pour 4 personnes, mais si vous êtes 7. Combien de cuillères de crème ? Réponse : là il faut faire simple, il suffit de multiplier par 2 le nombre de cuillère à café.

Pour 4 personnes

- Temps de préparation : 10 mn
- Temps de cuisson : 2 mn



## INGREDIENTS :

- 100 g de chocolat noir
- 1 cuillère à café de crème fraîche
- 16 marshmallows
- Du vermicelle en sucre multicolore
- Des perles en sucre multicolore
- Des piques à brochettes

## PREPARATION :

1. Casse le chocolat en morceaux. Mets-le dans un bol au micro-ondes et fais chauffer par période de 30 secondes, en mélangeant après chaque période, jusqu'à ce qu'il soit fondu. Ajoute la crème fraîche et mélange bien.
2. Enfonce une pique à brochette dans chacun des marshmallows, puis trempe-les un par un dans le chocolat, en les tournant régulièrement pour qu'ils soient bien enrobés.
3. Parsème les marshmallows au chocolat de perles en sucre ou de vermicelles multicolores.
4. Pose les brochettes les unes à côté des autres sur du papier sulfurisé et laisse le chocolat durcir avant de déguster.

Pour plus de facilité, tu prends une assiette chaque variété de perles et vermicelles. C'est plus simple pour rouler les marshmallows dedans.

Par sécurité, il faut un adulte près de toi Surtout pour le micro-onde

Régale-toi !