

Milkshake Halloween

- Crème glacée à la vanille
- Lait (optionnel)
- Crème fouettée
- Colorant alimentaire jaune et orange.
- Bonbons
- Pot *Masson*
- Malaxeur

1. Dans le malaxeur, battre la crème glacée avec du colorant jaune. Au besoin, ajouter un peu de lait pour mieux mélanger.
2. Déposer le mélange dans le fond du pot *Masson*.
3. Refaire l'étape 1 avec le colorant orange. Déposer sur le premier mélange.
4. Ajouter la crème glacée à la vanille. Décorer avec la crème fouettée et les bonbons.

Cidre enchanté

- Jus de pomme
- Cannelle en poudre
- Morceau de pomme
- Cannelle en bâton
- Tasse

1. Au micro-ondes, chauffer 1 minute une tasse de jus de pomme et cuillère thé de cannelle.
2. Mélanger et verser dans une tasse.
3. Décorer avec le morceau de pomme et la cannelle.

Potion de sorcière

- Chocolat blanc
- Lait au choix
- Crème fouettée
- Colorant alimentaire vert
- Tasse

1. Déposer 2 cuillères à soupe de pastilles de chocolat blanc dans une tasse.
2. Au micro-ondes, faire chauffer le lait 1 min.
3. Verser le lait chaud dans la tasse et mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit dissous.
4. Ajouter quelques gouttes vertes à la potion.
5. Décorer avec crème fouettée et chapeau de sorcière en chocolat.