Les bonnets de Picandou du Père Noel

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **20 min.**

Ingrédients

- 4 Picandou
- Pâte à sucre rouge
- Pâte à sucre blanche

Étapes de la préparation

1. À l’aide d’un rouleau à pâtisserie, étalez finement la pâte à sucre rouge. Découpez-y des triangles.
2. À l’aide d’une grosse douille à pâtisserie, formez des cônes et décollez-les délicatement.
3. Parallèlement, malaxez le fromage Picandou et versez-le dans une poche à pâtisserie.
4. Garnissez l’intérieur des cônes de pâte à sucre avec le fromage malaxé.
5. Pour finir, décorez vos petits cônes avec la pâte à sucre blanche de façon à réaliser des bonnets de Noël.

? **Astuce :** Pour une touche encore plus sucrée, utilisez notre Picandou miel figue pour fourrer les bonnets !

FROMI