

Boules de fromage monstrueuses







Les ingrédients

- 100 gr de crème fromagère nature
- Quelques brins de ciboulette très finement hachés
- Quelques gouttes de sauce piquante
- 1/4 cuillère à café de poudre de chili
- 1/4 cuillère à café de poudre d'ail
- 1/4 cuillère à café de poudre d'oignon
- ½ cuillère à café de paprika
- Poivre, sel
- 1 paquet de bretzels
- · Quelques olives noires

La recette

Etape 1

Mettez le fromage frais dans un bol et ajoutez la sauce piquante et les épices.

Ajoutez du sel et du poivre selon votre goût.

Etape 3

Formez de petites boules et roulez-les dans la ciboulette finement hachée.

Collez 1 ou 2 yeux par boule et faites de petites cornes avec les bretzels ainsi qu'un petit nez.



