

FRANKEN-GUAC

Temps de préparation : 15 min.

Nombre de personnes : 4 pers.

Difficulté : Facile

Ingrédients :

- 2 avocats
- Des épices (sel, poivre, paprika)
- Des Mini-Bretzels Boehli
- Des Sticks Boehli
- De la tapenade

Préparation :

- Coupez les avocats en deux, puis prélevez la chair.
- Écrasez-les à la fourchette, puis ajoutez les épices selon votre goût.
- Étalez le guacamole sur une assiette en formant un visage.
- Utilisez les mini bretzels pour créer les cheveux, et les sticks pour dessiner la bouche et une cicatrice.
- Terminez avec la tapenade pour faire les yeux, le nez, etc.

N'hésitez pas à laisser libre cours à votre imagination !