

## BOTTES DE NOEL EN KNACKI



- Faire cuire vos knacki selon le mode d'emploi et laisser refroidir.
- Couper une knacki en 2 en biais. Piquer les 2 morceaux avec un cure dent de façon à former un angle comme une botte.
- A l'aide d'une cuillère ou d'un couteau déposer du fromage sur le "haut" de la botte et y enfoncer un petit bout de persil et de baie rose écrasée.
- Faire de même avec les autres knacki et les piquer sur un socle (polystyrène ou une ½ boule de pain, recouvert d'alu)