

## Χριστουγεννιάτικο Καραβάκι

**Υλικά** (για ένα καράβι 32 εκ. μήκος)

- Ζμιση κουβερτούρες
- Μισο πακετο πτι μπέρ
- Λαδόκολλα

### Για τη διακόσμηση

- Καραμέλες
- Μπισκοτάκια-πουράκια
- Λευκη σοκολάτα

### Εκτέλεση



Φτιάχνουμε ένα χαρτινό καραβάκι από λαδόκολλα (δεν πιστεύω να μη θυμάστε πως; Αν όχι ζητήστε να σας δείξουν τα παιδιά σας..χιχι). Για να είναι πιο σταθερό το καλούπι σας προτείνω να κολλήσετε την λαδόκολλα και από τις δύο όψεις σε ένα πολύ λεπτό χαρτόνι και να φτιαξέτε με αυτό το καραβάκι ώστε το καλούπι σας να είναι πιο σταθερό.

Λιώνουμε την πρώτη κουβερτούρα σε μπεν μαρι, περνάμε την πρώτη στρώση στο καραβάκι μας εσωτερικά με ένα πινέλο και το βάζουμε στο ψυγείο για 5 λεπτά.

Επαναλαμβάνουμε το ίδιο άλλες 2 φορές και σιγά σιγά αρχίζει το καραβάκι μας να περνεί μορφή.



Στο τέλος πασπαλιζούμε με τριμμένο μπισκότο και με την μιση κουβερτούρα που έχει απομείνει χιτίζουμε εσωτερικά το καραβάκι μας με ένα μείγμα σοκολάτας μπισκοτού με τα χέρια μας.



Αφήνουμε στο ψυγείο να παγώσει καλά και μόλις είναι έτοιμο αφαιρούμε προσεκτικά εξωτερικά τη λαδόκολλα.



Στολίζουμε με λιωμένη λευκή σοκολάτα, κολλάμε είτε με γλάσσο είτε με μερέντα καραμέλες, ένα πουράκι για φουγάρο στο οποίο βάζουμε και ένα σημαίο (αυτοσχέδιο με οδοντογλυφίδα ή από αυτά του εμπορίου).



Το καράβι μας είναι έτοιμο!!

Φυσικά το γεμίζουμε με ζαχαρώδη και γλυκά για να κερασουμε μικρούς και μεγάλους!!

**Καλή επιτυχία!!!**