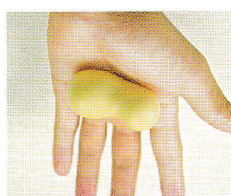




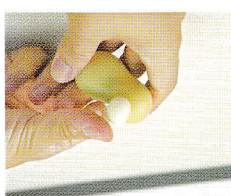
1 取一塊白色巧克力
翻糖將其搓成圓
球。



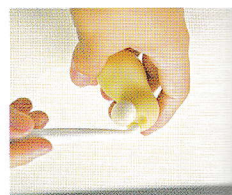
2 用食指在圓球的1/3
位置壓出一道線，
分開頭部和身體。



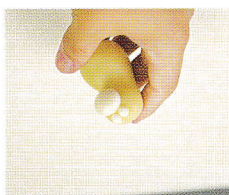
3 再將其上下用手掌
做出較圓潤的模
樣。



4 搓一塊白色橢圓形
球體黏在頭部下方
1/2處作為嘴巴。



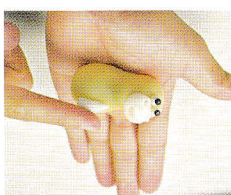
5 用豆形棒在嘴巴上
方戳出眼窩。



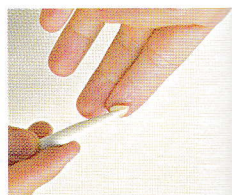
6 搓兩個小圓球裝進
眼窩作為眼珠。



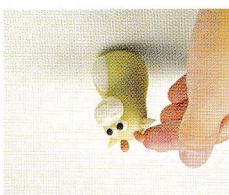
7 在橢圓形上方兩側
用針形棒向兩側挑
出鼻孔。



8 再搓兩個小黑點壓
在眼珠上作為眼
珠，用月牙形捏塑
棒戳出嘴巴，搓出
水滴形壓在身體偏
下位置作為肚皮。



9 搓出兩個較小的水
滴形，用針形棒壓
出凹槽作為耳朵。



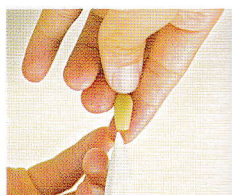
10 將兩個耳朵黏在頭
部兩側稍偏後位
置，取咖啡色的巧
克力翻糖搓出兩個
較小的圓柱形，由
粗到細黏在頭頂兩
側作為牛角。



11 取黑色的巧克力翻
糖搓出不規則形原
片黏在身體上。



12 搓出四個由粗到細
有稍許變化的圓柱
體，搓出四個咖啡
色的小水滴狀放在
較小的那一頭作為
腿。



13 在水滴形中間用刀
形棒壓一道作為牛
蹄。



14 把四條腿黏接到身
體上即可。

