

PRÉPARE DES BAGUETTES MAGIQUES À CROQUER



Activité issue du *Cahier de mes 3 ans*, illustré par Marie Kyprianou.

MATÉRIEL

- 1 pâte sablée
- papier sulfurisé
- pics de brochettes
- des étoiles en sucre ou des vermicelles



- 1** Tu peux trouver de la pâte sablée toute faite dans le commerce ou la faire à la maison avec de la farine, du beurre mou, un oeuf et un peu de sucre. La pâte doit reposer au frais au moins une heure, puis à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, il faudra l'étaler.
- 2** Découpe la pâte sablée avec des emporte pièces en forme d'étoiles. Pose les ensuite sur du papier sulfurisé, dans un plat à tarte. Enfonce les pics de brochettes dans les étoiles, pour faire comme des baguettes magiques !
- 3** Demande à l'un de tes parents de faire cuire tes sablés-étoiles, au four, à 160°, pendant 15 à 20 minutes.
- 4** Pendant que tes sablés sont au four, il est temps de s'occuper du glaçage au sucre. Il te faut : 3 blancs d'oeufs, 675 g de sucre glace et du jus de citron. Tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire pour obtenir un glaçage coloré !
- 5** À l'aide d'une spatule, étale le glaçage sur les sablés refroidis. Termine la décoration des baguettes magiques, en utilisant par exemple des étoiles en sucre ou des vermicelles !

ASTUCE

Tu peux adapter cette idée de sablés selon tes envies : faire une baguette de sorcier par exemple, droite ou bicornue, sombre ou colorée !



Retrouvez toutes nos activités dans la chronique "LES IDÉES DU MERCREDI" sur RCF !



X FLEURUS