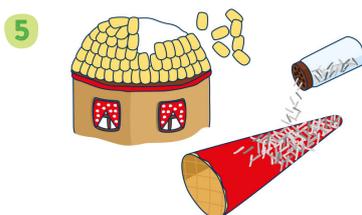
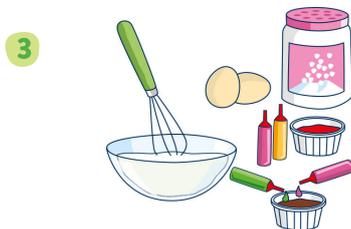
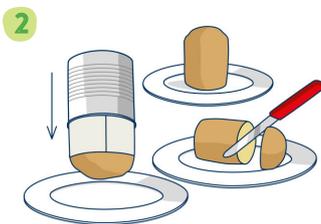
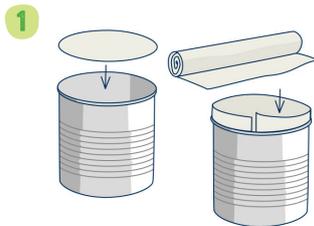


FAIS TON PALAIS DES DOUCEURS



Activité issue de 365 activités
pour ne jamais s'ennuyer.



INGRÉDIENTS

- une pâte à gâteaux nature
- décors en sucre : confettis, perles multicolores, étoiles...
- mini-bonbons
- amandes effilées, cornet de glace (facultatif)
- Un blanc d'œuf
- 200 g de sucre glace
- colorants alimentaires liquides
- noix de coco râpée (facultatif)

1 Prépare les moules : nettoie les boîtes de conserve (enlève le papier et la colle). Tapisse les boîtes de papier cuisson : un rond pour le fond puis une bande pour le tour intérieur de la conserve.

2 Remplis délicatement les boîtes avec la pâte. Fais cuire 50 minutes à th. 5-6 / 160°C. Laisse les gâteaux refroidir. Démoule délicatement. Dépose les gâteaux sur un plat. Tu peux en recouper certains pour les empiler.

3 Pour les glaçages, bats le blanc d'œuf et le sucre glace. Verse la préparation dans différents bols et mélange-la avec des colorants selon les couleurs désirées.

4 À l'aide d'une douille fine ou d'un petit couteau, décore les gâteaux avec les glaçages : tu peux faire des fenêtres, des portes, et coller les mini-bonbons de ton choix avec le glaçage.

5 Pour les toits, colle des amandes en guise de tuiles, ou des vermicelles sur un cornet. Tu peux enfin entourer ton palais d'herbe avec de la noix de coco mélangée au colorant !



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



X FLEURUS