

DES GRENOUILLES MIAM MIAM !



Confectionne de la pâte d'amande pour modeler de superbes grenouilles qui égayeront tous tes desserts !

IL TE FAUT :



un peu d'eau

200g d'amandes
en poudre



200 g
de sucre glace

du colorant
alimentaire





1. Avec une cuillère, mélange le sucre glace et la poudre d'amandes. Ajoute 2 cuillères à soupe d'eau.

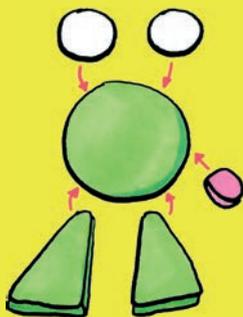


2. Malaxe avec les mains. Si tu n'arrives pas à faire une boule de pâte compacte, ajoute un peu d'eau. Si ta pâte est collante, ajoute un peu de sucre et d'amandes.



3. Conserve un peu de pâte blanche pour les yeux. Malaxe une grosse boule de pâte avec quelques gouttes de colorant vert pour le corps et les pattes. Malaxe également une petite boule avec quelques gouttes de colorant rouge pour la langue.

4. Pour réaliser une grenouille, roule entre tes mains 1 grosse boule verte et 2 petites boules blanches. Découpe 2 triangles verts et 1 petit ovale rose.



5. Avec un couteau, découpe la bouche, les doigts des pattes et la langue, puis, réalise les pupilles avec un cure-dents. C'est tout simple !