

CHOUETTE RECETTE

Les crayons à croquer

Il vous faut :

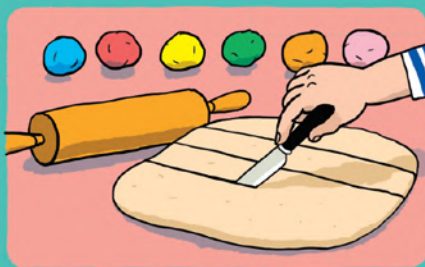
- 1 bloc de pâte sablée abaissée sur 5 mm d'épaisseur
- du colorant alimentaire (rouge, jaune, bleu)
- du papier d'aluminium
- 1 petit couteau
- de la pâte à sucre de plusieurs couleurs

Combien de gouttes de colorants par couleur ?

- = +
- = + eau
- = +



Mmm, moi, je vais goûter l'orange !



1 Prenez la moitié de la pâte et faites 6 boules. Ajoutez le colorant nécessaire dans chaque et malaxez. Étalez l'autre moitié de la pâte. Coupez des bandes de 20 cm/5 cm.



2 Faites des petits boudins de pâtes colorées. Posez-en un au centre de chaque bande de pâte. Roulez les bandes autour. Puis enrobez chaque crayon avec du papier d'aluminium et fermez bien.



3 Faites cuire au four 12 min (th. 6). Laissez refroidir puis enlevez l'aluminium. Étalez les pâtes à sucre et enroulez les crayons avec. Taillez les crayons en pointe à l'aide d'un petit couteau. Bon appétit !