

CROC'DOMINOS

On joue d'abord, on les croque après.
Miam! À ce jeu-là, tout le monde est gagnant!

Il te faut

- 125 g de sucre
- 1 œuf
- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 1 pincée de sel
- Des mini-bonbons
- Du sucre glace.



Colle les mini-bonbons
avec la colle à sucre.

ENVOIE-NOUS
UNE PHOTO
DE TES CROC'DOMINOS À
pommedapi
@groupebayard.com
ou sur la page
du magazine.

POUR FAIRE LES DOMINOS



1 Mélange le sucre, l'œuf, le beurre ramolli et la farine. Pétris avec les mains et forme une boule avec la pâte. Laisse-la reposer 1 h au réfrigérateur.



2 Farine ton plan de travail. Avec un rouleau à pâtisserie, étale la pâte sur une épaisseur de 5 mm, environ.



3 Découpe des rectangles de 4x9 cm environ. Avec le couteau, trace une ligne au milieu de chaque rectangle et fais-les cuire 10 min au four, à 180 °C.

LA COLLE À SUCRE



Dans un bol, mélange une cuillerée de sucre glace et quelques gouttes d'eau. La texture doit être collante mais pas liquide pour fixer les mini-bonbons.