

VENDREDI 16 avril

RECETTE : PATE A SEL

INGREDIENTS :



1 verre d'EAU TIEDE



1 verre de SEL



2 verres de FARINE

PREPARATION :

Mélangez le sel et la farine en ajoutant l'eau progressivement jusqu'à obtenir une grosse boule de pâte. Elle ne doit pas coller aux doigts.

Sinon rajoutez un peu de farine. Au contraire, elle ressemble à du sable ? Ajoutez un peu d'eau.

Si vous utilisez un colorant, c'est à cette étape qu'il faut l'intégrer. Pétrissez bien la pâte sur un plan de travail fariné.

SECHAGE :

Dans un endroit sec 12h minimum mais sans dépasser 2 jours.

CUISSON :

Température du four : 75°C – 110°C

Il faut compter en moyenne 2 heures de cuisson pour les petits objets de 1 à 2 cm d'épaisseur.

Après, comme en cuisine, on surveille la cuisson.

DECORATION :

Vous pouvez peindre vos créations.



Les petite blague et devinette de Maé

Que fait une fraise sur un cheval ?

COLORIAGE MAGIQUE (voir annexe)

Vendredi tout est cookies : recettes de cookies

Les cara-cookies

C*mon! etiquette!

1 Mélangez tous les ingrédients

un sachet de levure chimique
125g de beurre fondu
1 oeuf battu
70g de sucre
250g de farine
un sachet de sucre vanillé
70g de caennade
3/4 carambars coupés en dés
100g de pépites de chocolat

2 Disposez de petites boules de pâte sur du papier cuisson

HOP! Thermostat 6 (180°) Cuisson environ 10min

miam miam!

www.c-monetiquette.fr