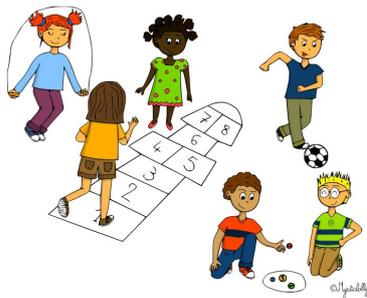


<http://ec-louis-pasteur-montoire-sur-le-loir.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article834>



RECREATION : Recette 4 : Nids de Pâques !

- CONTINUITE PEDAGOGIQUE - RECREATION -



Date de mise en ligne : lundi 6 avril 2020

Copyright © ECOLE ELEMENTAIRE PUBLIQUE PASTEUR de
MONTAIRE sur le LOIR - Tous droits réservés

Bonjour chef cuisinier ou cuisinière !

Voici la recette des roses des sables revisitée pour Pâques !!

Pour cette recette, tu auras besoin de :

- 150g de chocolat noir, au lait ou blanc
- 100g de beurre
- 100g de sucre glace
- 100g de corn flakes (non sucré) ou de riz soufflé
- petits oeufs en sucre

1) Fais fondre le beurre et le chocolat au bain-marie.

2) Ajoute le sucre glace puis laisse refroidir.

3) Ajoute les céréales, mélange délicatement.

4) Forme tes nids à l'aide d'une cuillère en faisant un puits au milieu (Tu peux les mettre dans des petits moules à muffins ou les poser sur une feuille de papier cuisson)

5) Laisse refroidir 1 heure au réfrigérateur.

6) Ajoute des oeufs en sucre.

Bonne préparation et bon appétit !

Enzo et Clara ont déjà testé les roses des sables, à toi de m'envoyer la photo de tes nids !