

ESCARGOT EN PATE D' AMANDE



Ingrédients



Colorant
alimentaire



125g de sucre
glace

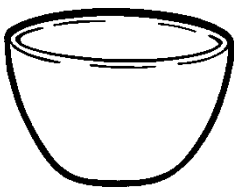


125g de poudre
amande



1 blanc d'oeuf

Ustensiles:



1 saladier



un fouet



1 tamis



1. Mélanger le sucre glace et la poudre d'amande en les passant au tamis.



2. Séparer le jaune et le blanc de l'œuf.



3. Fouetter le blanc d'œuf jusqu'à les rendre mousseux.



4. Incorporer le blanc et le colorant au mélange et pétrir pour en faire une pâte



5. Modeler en forme d'escargot.



Discrimination:
reconnaître les éléments
d'un ensemble donné



Colle une gommette sur les aliments utiles à la fabrication de l'escargot en pâte d'amande.

