



Mon prénom :

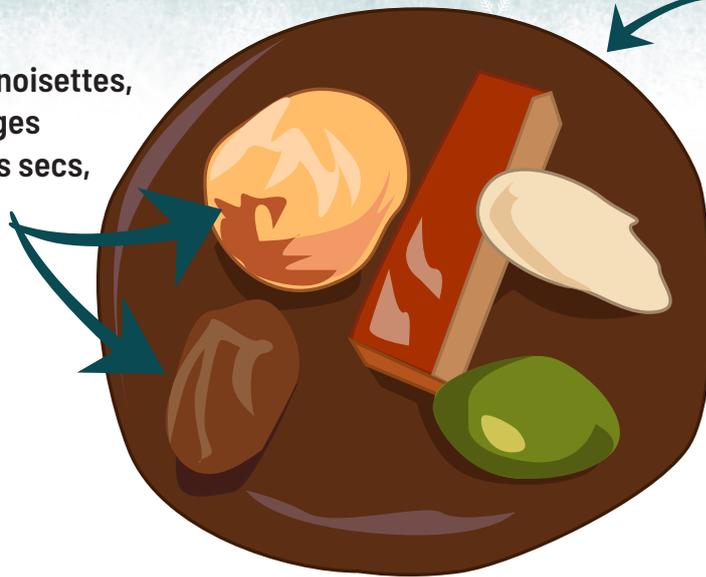
Mon nom :

❄️ Réalise des mendiants de Noël.

22



Des amandes, des noisettes,
des écorces d'oranges
confites, des raisins secs,
des pistaches...



Chocolat à pâtisser
(100 gr pour 12 mendiants)



- 1 Fais fondre le chocolat au bain-marie.
- 2 Forme des pastilles de chocolat avec une cuillère sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Le chocolat ne doit être ni trop fin ni trop épais pour se démouler facilement.
- 3 Répartis des amandes, noisettes, pistaches ou noix de pécan sur les mendiants encore tièdes.
- 4 Place-les 1 h au réfrigérateur puis conserve-les au frais.

RÉCRÉALIRE

©editionsrecrealire.com - tous droits réservés - 2023

Objectif : Accroître sa dextérité et sa motricité fine.

