



MON GOÛTER
DE FÊTE

IL FAUT :
L'aide d'un adulte !



étape 1 :

Réalise ou munis toi de cupcake que tu auras acheté au préalable. Dépose le glaçage sur le cupcake à l'aide d'une poche à douille ou d'une spatule.

étape 2 :

Saupoudre ton plan de travail de sucre glace, et utilise un rouleau à pâtisserie avec l'aide

d'un adulte pour aplatir la pâte à sucre. Astuce : tu peux utiliser plusieurs pâtes différentes pour avoir plusieurs couleurs, ou utiliser de la pâte d'amande à la place. Lisse la pâte à sucre avec la paume de ta main.

étape 3 :

Amuse-toi ensuite à créer des motifs avec l'aide d'un adulte, comme par exemple en créant un quadrillage dessus.

Etape 4 :

Déplace doucement la pâte à sucre avec l'aide d'une spatule, sur le cupcake. Ensuite, coupe la pâte en trop pour donner une belle forme à ta décoration.

Etape 5 :

Ajoute les paillettes de ton choix dessus pour finir ta décoration.