



Le 22 octobre
au cinéma

CUISINE TES PROPRES SQUELETTES EN SUCRE



Dans le film LA LÉGENDE DE MANOLO, La Catrina, la souveraine bien-aimée du monde des âmes chéries, est faite de canne à sucre. Elle est très belle et représente la bonté, mais elle est également piquante et spirituelle. Utilise la recette ci-dessous pour faire tes propres squelettes en sucre façon La Catrina !



RECETTE POUR FAIRE 4 PETITS SQUELETTES EN SUCRE

Astuce : pour un meilleur résultat, évite de cuisiner des squelettes pendant les jours humides ou pluvieux.

MODE D'EMPLOI

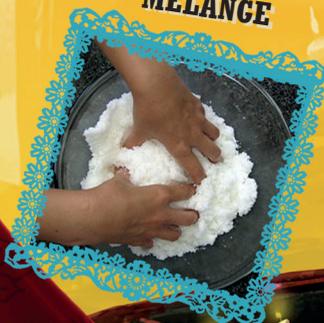
1. Bats les blancs d'œufs dans un bol de taille moyenne. Ajoute lentement la levure et le sel jusqu'à l'obtention de pics fermes.
2. Ajoute le sucre en poudre dans le bol et mélange avec les mains jusqu'à l'obtention d'une pâte semi-ferme. Ajoute un peu d'eau ou de sucre en poudre jusqu'à l'obtention de la bonne consistance. (Ajoute du colorant alimentaire pour obtenir des squelettes colorés.)
3. Fais des boules avec la pâte de la taille des squelettes et saupoudre de maïzena.
4. Entoure de papier cellophane et laisse reposer au frigo.
5. Enlève les boules du frigo et forme des squelettes avec les doigts. Ajoute les formes du visage.
6. Laisse sécher les squelettes une nuit avant de les décorer.
7. Décore avec des perles en sucre en utilisant les doigts ou un ustensile approprié.



INGRÉDIENTS

- 450 grammes de sucre en poudre
- 4 œufs
- 2 cuillères à soupe de sucre cristal
- ½ cuillère de levure
- Une pincée de sel
- De la maïzena

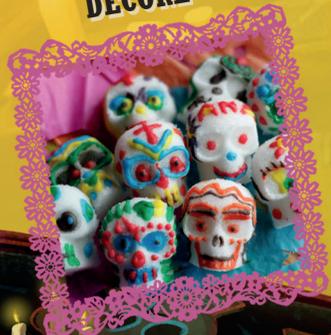
MÉLANGE



CRÉE DES FORMES



DÉCORE



La Légende de Manolo © 2014 Twentieth Century Fox et Reel FX Productions II, LLC. Tous droits réservés.



REEL FX
ANIMATION STUDIOS