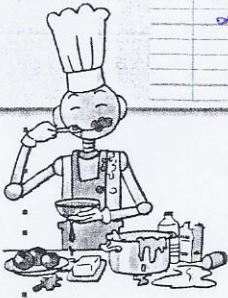


Des biscuits en forme d'étoile.



Les ingrédients

de la pâte à sucre

105 g de sucre

2 cuillères à soupe de beurre

100 g de farine, du colorant

3 œufs, et des vermicelles

et de la levure

Les ustensiles

des mini moules en étoile

une balance

une cuillère

un fouet

un bol

et les mains

Le déroulement

Tout mettre dans le bol.

Mélanger avec le fouet quelques minutes, la pâte va coller il faudra faire avec les mains.

Mettre dans le four à 200 degrés et faire cuire dix minutes. Sortir du four le ~~poser~~ faire reposer une demi-heure. Mettre maintenant dans un bol mélanger le colorant.

Mettre 2 minutes au frigo le bol rempli de colorant. Mettre le glaçage sur le gâteau et les vermicelles.