

Œufs multicolores



Toutes les pâtes à gâteau, feuilletées et brisées abaissées en lot de 2, 20% de moins, p. ex. pâte brisée abaissée ronde, 2 x 320 g, **3.80 au lieu de 4.80**. Offre valable jusqu'au 26.2.2005.

POUR 6-8 PIÈCES

1 abaisse de pâte brisée ronde (env. 32 cm de Ø)

GLAÇAGE

150 g de sucre glace

2-3 cs de jus de citron

colorant alimentaire jaune, rouge et vert
(env. 12 gouttes par couleur)

3 sachets plastique à multiusage)

rubans en tissu pour suspendre

Découper des œufs de différentes tailles dans du papier sulfurisé, les répartir sur la pâte brisée, découper avec un couteau, disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Percer des trous avec une

douille lisse (d'env. 7 mm de Ø) pour les suspendre. Mettre au frais env. 15 min.

Cuire au four: env. 12 min au milieu du four préchauffé à 180° C.

GLAÇAGE: bien mélanger le sucre glace et le jus de citron, jusqu'à obtenir une consistance légèrement fluide. Séparer en trois portions, mélanger chaque portion avec un des colorants. Remplir un coin des sachets avec les glaçages, couper la pointe pour obtenir une petite ouverture (env. 1 mm de Ø).

Décor: décorer les œufs à votre convenance avec les glaçages. Passer les rubans à travers les trous.