

## CHOUETTE RECETTE

# Les crayons à croquer

### Il vous faut :

- 1 bloc de pâte sablée abaissée sur 5 mm d'épaisseur
- du colorant alimentaire (rouge, jaune, bleu)
- du papier d'aluminium
- 1 petit couteau
- de la pâte à sucre de plusieurs couleurs

### Combien de gouttes de colorants par couleur ?

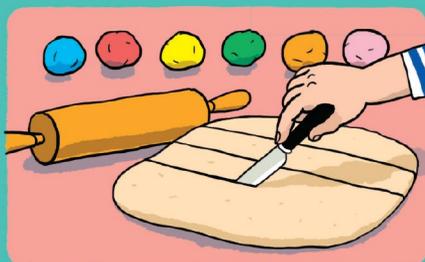
- = ● + ●
- = ● + ● eau
- = ● + ●



Mmm, moi, je vais goûter l'orange !



Miam !



**1** Prenez la moitié de la pâte et faites 6 boules. Ajoutez le colorant nécessaire dans chaque et malaxez. Étalez l'autre moitié de la pâte. Coupez des bandes de 20 cm/5 cm.



**2** Faites des petits boudins de pâtes colorées. Posez-en un au centre de chaque bande de pâte. Roulez les bandes autour. Puis enrobez chaque crayon avec du papier d'aluminium et fermez bien.



**3** Faites cuire au four 12 min (th. 6). Laissez refroidir puis enlevez l'aluminium. Étalez les pâtes à sucre et enrôlez les crayons avec. Taillez les crayons en pointe à l'aide d'un petit couteau. Bon appétit !