

# La pâte d'amandes

## Ingrédients

- + 200 g de sucre glace
- + 200 g. d'amandes en poudre
- + 4 cl d'eau
- + Quelques gouttes d'arôme d'amande
- + Colorants alimentaires

## La recette

1/ Préparer la pâte d'amandes en mettant dans un robot les amandes en poudre, le sucre glace et l'arôme d'amande.

Dès 18 mois



A partir de 4 ans



2/ Mixer le tout en ajoutant l'eau progressivement pour que cela forme une pâte compacte.



3/ Diviser cette pâte en plusieurs morceaux. Mettre quelques gouttes de colorant au creux de chaque petite boule de pâte, puis la pétrir pour obtenir une couleur uniforme.



4/ Créer des formes en travaillant des pâtes d'amandes de différentes couleurs.



## Les + créatifs de Petitetetes.com

+ Comme avec la pâte à modeler, les enfants éprouvent beaucoup de plaisir à manipuler la pâte. En plus, ici, il n'y a pas de danger s'ils y gouttent, on peut même les y encourager !

+ Si la pâte est trop molle pour être modelée, la laisser reposer à l'air libre pendant quelques heures pour qu'elle s'assèche.

+ Veiller à ce que le colorant colore la pâte et non les mains du cuisinier !

+ Pour décorer, rouler les boules de pâte d'amande dans du cacao, du sucre glace ou des perles alimentaires multicolores.

## Mes + créatifs

+.....  
.....  
+.....  
.....  
+.....  
.....

## Légende



Enfant seul



Ensemble



Parent seul

