

# LES BISCUITS COQUILLAGES

Enfile ta toque de cuisinier, mets ton tablier et suis les étapes de cuisine suivantes pour réaliser des biscuits coquillages !

Cuisine avec un adulte ces biscuits coquillages.

Ce dont tu auras besoin :

- des madeleines
- du colorant alimentaire
- 2 cuillères à soupe de sucre glace
- des perles comestibles
- 250g de mascarpone bien froid

Je vais me régaler avec ces biscuits !

www.smartschoolhouse.com

1



Prépare d'abord le glaçage en fouettant le mascarpone et le sucre rapidement, jusqu'à obtenir un mélange lisse.

2



Dans un bol, mélange les colorants avec le glaçage pour obtenir la garniture de ton coquillage. Tu peux préparer plusieurs couleurs différentes pour alterner la couleur des garnitures.

3



Avec un couteau, coupe la bosse des madeleines.

4



Sur la moitié des madeleines, étale le glaçage coloré sur le dessus. Il faut que tu mettes plus de glaçage sur la partie où tu veux que le coquillage s'ouvre.

5



Dépose une autre madeleine par-dessus. Pince doucement les extrémités pour donner l'impression que le coquillage s'ouvre.

6



Pour finir, ajoute une perle comestible sur le glaçage entre les deux madeleines pour former la perle du coquillage ! Régale-toi !