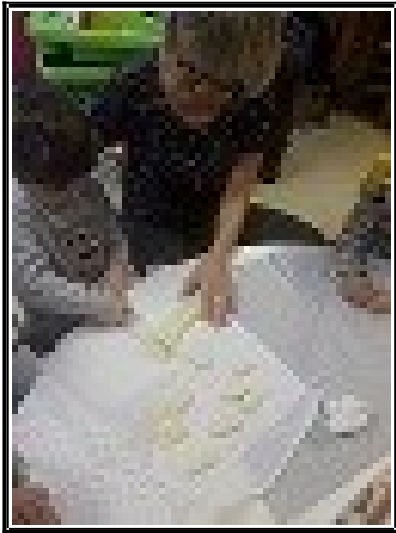


Anniversaire décembre








Atelier cuisine

palmiers
1 pâte feuilletée
75 g de sucre

1 préchauffe le four à 180°
recouvre la plaque de papier sulfurisé
étale la pâte et saupoudre-la de sucre en poudre.

2 roule les côtés de la pâte vers le milieu.

3 coupe-la en tranches et dresse les palmiers sur la plaque du four.
cuisson : environ 10 min.



Peindre les palmiers avec un jaune d'oeuf et sucrer avant de faire cuire au four..



Nathan a soufflé...



Ses 3 bougies !

3

NATHAN