

CUISINER DES ARBRES GÂTEAUX



RÉALISATION DE L'ARBRE GÂTEAUX

Cuisine amusante pour les petits : **arbres gâteaux** à manger ! Les **gâteaux** sont réalisés avec de la pâte sablée et des colorants alimentaires.

LES INGRÉDIENTS POUR LES GÂTEAUX ARBRE :

Pâte sablée ([retrouvez la recette ici](#))

Colorants alimentaires rouge, jaune, vert

Smarties de toutes les couleurs

Colle à gâteau : 150 g de sucre glace + 1/2 blanc d'oeuf

Pinceau alimentaire

Les étapes pour les gâteaux arbre :

Préparez la colle à gâteau en mélangeant le sucre glace et le blanc d'oeuf, ou faites-la préparer par votre enfant. Préparez la **pâte sablée**, Découpez des arbres dans la pâte sablée. Versez le colorant alimentaire dans une petite coupelle et demandez à votre enfant de peindre les arbres avec. (Pour le tronc mélangez ensemble du vert et du rouge.) Faites-les cuire. Les arbres étant cuits, laissez-les refroidir quelques minutes. Montrez à votre enfant comment déposer un point de colle sur le feuillage de l'arbre et y coller le Smartie. Faites-en un jeu et laissez votre enfant faire des pommiers, des cerisiers; des orangers, des pruniers ... ou des arbres imaginaires !

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix



à partir de

1,99 €

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €

Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €

Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €

Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €[Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr](https://teteamodeler.ouest-france.fr/boiteaoutils/creativite/fiche24.asp)