

Flocons de neige gourmands

Les rennes adorent la neige! Les enfants aussi! Et que dire de flocons de neige à manger? Cette recette de “flocons de neige” est très facile et gourmande, mais pour la faire tu auras besoin de l’aide d’un adulte. Avec cette recette on fait six “flocons”, mais avec le double des ingrédients on en obtient aussi le double de flocons. Tu sais combien? Tu peux les manger tout seul(e) ou inviter tes copains et copines à venir les manger avec toi.

Ingrédients

- 6 tortillas de blé
- huile végétale

Décoration

- sucre en poudre (sucre glace)

Préparation

- Préchauffer le four à 200°C/390°F.
Entre-temps, chauffer les tortillas au micro-ondes pendant environ 15 secondes.
- Ensuite, plier chaque tortilla en deux et puis à nouveau en deux. Avec les ciseaux, couper des triangles ou des cercles dans les côtés extérieurs, comme on fait normalement pour les flocons de neige en papier.
- Déplier les tortillas. Badigeonner légèrement le dessus des tortillas d'huile végétale et les déposer sur une plaque à pâtisserie, légèrement séparées.
- Mettre les tortillas au four environ 4 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes, puis saupoudrer de sucre en poudre.
- Et tes flocons de neige sont prêts!



Bon appétit !