

OFFERT PAR



FEVES EN PÂTE À SEL



Créez la pâte
en suivant une de nos
recette Hugo L'Escargot

Malaxez-la et découpez-la en plusieurs
petits morceaux de la taille d'une noix

Modelez la fève de la forme que
vous voulez.



Faites-la fine car au four, elle va gonfler !

Placez-la dans un four chaud, 1h minimum à 100°C



Une fois refroidies, colorez-la avec du colorant alimentaire
(dilué ou non selon l'intensité souhaitée)

Et voilà de jolies fèves !



Placez-la après cuisson pour mieux la conserver !