

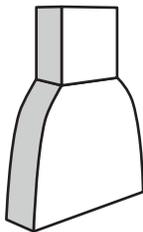


PRINCESSE



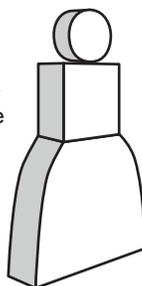
1. Corps

À l'aide de glace royale, fixer le tronc en forme de coeur à la jupe



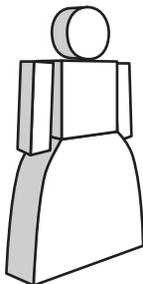
2. Tête

Centrer la tête sur les épaules de la princesse



3. Bras

Les attacher au milieu des épaules



4. Finition

C'est le moment de montrer votre créativité en décorant !

Conseils

- Les enfants peuvent aider à créer des motifs sur la jupe avec du glaçage et des paillettes alimentaires.
- Utilisez un petit embout arrondi pour les détails.

Outils

- Casserole de taille moyenne
- Planche à découper
- Couteau bien effilé
- Cuillère en bois
- Emporte-pièces (facultatif)

Ingrédients supplémentaires :

- Glace royale
- Glaçage
- Dragées argent ou blanches
- Bonbons en gelée ronds
- Réglisse

Remarque : La glace royale et les dragées s'achètent dans les magasins de fournitures de pâtisserie ou d'artisanat, ou dans les épiceries.

LA RECETTE ORIGINALE

50 ml ¼ tasse de margarine ou de beurre
 250 g 1 emb. de guimauves ordinaires
 2 ml ½ c. à thé d'extrait de vanille (facultatif)
 1.5 L 6 tasses Rice Krispies* cereal

- Dans une grande casserole, faire fondre la margarine à feu doux.
- Ajouter les guimauves, remuer jusqu'à ce qu'elles soient fondues. Retirer du feu.
- Ajouter les ingrédients restants. Remuer jusqu'à ce que le tout soit bien enrobé.
- Presser fermement les ¾ du mélange dans un moule beurré.

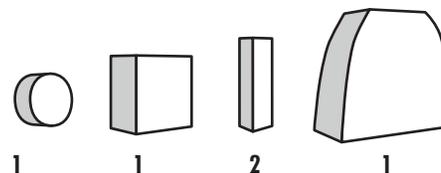
Ingredient Ideas for Decorating

- La glace royale servira de colle
- Glaçage rose et blanc pour les détails
- Dragées argent ou blanches pour les accessoires
- Réglisse rouge pour les cheveux
- Bonbons en gelée ronds roses et roses pour les épaules et les pieds

Créez les formes

Après avoir préparé un grand plat de carrés aux Rice Krispies* recette originale, coupez les formes suivantes :

- 1 cercle moyen pour la tête
- 1 coeur moyen à partie inférieure plate pour le tronc
- 2 petits rectangles pour les bras
- 1 grand triangle arrondi pour la jupe



Nous vous rappelons qu'il est important de vérifier la présence d'allergènes dans tout produit alimentaire, ce qui se fait en lisant attentivement les étiquettes. Cette recette a été testée avec des produits Kellogg*. L'utilisation de produits d'autres marques pourrait donner des résultats différents.

* Comme la composition du produit varie d'une marque à l'autre, lisez toujours la liste d'ingrédients pour vous assurer que la marque que vous choisissez ne contient pas de gluten. Nous vous rappelons qu'il est important de vérifier la présence d'allergènes dans tout produit alimentaire, ce qui se fait en lisant attentivement les étiquettes. Cette recette a été testée avec des produits Kellogg*. L'utilisation de produits d'autres marques pourrait donner des résultats différents.

Découvrez encore plus d'idées pour le temps des fêtes à ricekrispies.ca/tempsdesfetes

© 2013, marque de commerce de Kellogg Company utilisée sous licence par Kellogg Canada Inc.

