

Bienvenue à Cosy Town

Glaçage de Biscotte



Pour faire le glaçage, Biscotte prend :

- 100 g de sucre glace
- 4 petites cuillères d'eau
- quelques gouttes d'extract de vanille
- quelques gouttes de colorants alimentaires de différentes couleurs
- des décorations comestibles pour pâtisserie (en option)

Comment réaliser le glaçage :

1. Dans un saladier, mélange le sucre glace, l'eau et l'extract de vanille.
2. Divise la préparation dans des petits bols.
3. Ajoute quelques gouttes de colorant alimentaire dans chaque bol.



Pour obtenir des couleurs différentes, tu peux mélanger deux colorants ensemble. Rouge et bleu donneront du violet, jaune et bleu, du vert.

Utilise une cuillère pour napper de glaçage des biscuits nature achetés ou des gâteaux. Ajoute des décorations comestibles et déguste !

Pour un glaçage plus ferme, laisse reposer les biscuits ou gâteaux pendant quelques heures pour que le glaçage durcisse.



Activités Usborne

Scanner le code QR pour découvrir
d'autres activités pour les enfants.

© 2026 Usborne Publishing Limited Illustrations : Liv Wan

