



### Ingrédients :

Chamallows : 33 g

Sucre glace : 85 g

Maïzena : 15 g

Eau : 12 g

## Pâte à sucre

[www.latelierdarnaud.fr](http://www.latelierdarnaud.fr)

[atelierdarnaud@free.fr](mailto:atelierdarnaud@free.fr)

Tel : 09.70.90.60.94



L'atelier d'Arnaud  
cours cuisine

### Procédé :

Tamiser le sucre glace et la maïzena.

Faire fondre les chamallows sur feu doux au bain marie, puis ajouter la moitié du sucre glace hors du marie.

Tous disposer sur le plan de travail et fraser en appuyant avec la paume de la main avec le reste du sucre glace et une goutte de colorant. Etaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

