

TRU

du

le
café



des



pratiques



pour les tout-petits

Fruits déguisés :

- pâte d'amande
- cerneaux de noix, noisettes, amandes
- pruneaux, dattes, abricots secs
- sucre
- poudre de noix de coco, de noisette, de chocolat...

préparation : 20 minutes sans cuisson

Recette

- Tu ouvres avec un couteau les fruits, puis tu ôtes les noyaux.
 - Avec la pâte d'amande tu fais des serpents, tu les découpes en morceaux et tu leur donnes la forme d'une olive.
- Tu peux rouler ton olive dans de la poudre de noix de coco, de noisette, de chocolat...
 - Tu fourres les fruits de pâte d'amande.
 - Et tu décores chaque fruit déguisé avec des fruits secs.