

# Carnaval de Rio

## Recette

Découvre une spécialité brésilienne :

## les quindims !



Il te faut pour 4 personnes :

4 jaunes d'œuf  
15 gr beurre  
150 gr de sucre en poudre

35 gr de noix de coco rapée  
70 gr d'eau tiède (ou du lait de coco)

**1** Mets la noix de coco dans un saladier et verse l'eau (ou le lait de coco). Laisse reposer 5 minutes.



**2** Mélanger tous les ingrédients pendant 2 minutes.



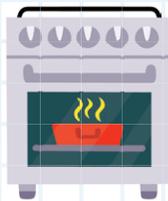
**3** Beurre les ramequins et saupoudre-les de sucre.



**4** Verse la pâte et place dans un plat allant au four. Remplis-le d'eau jusqu'à mi-hauteur des moules.



**5** Faire cuire 30 min à 200°.



**6** Laisse-les refroidir avant de les démouler et mets-les au frais 2h avant de servir.



## Bricolage



Crée ton masque pour défiler !

### Le matériel



Une assiette en carton



Des ciseaux



De la colle

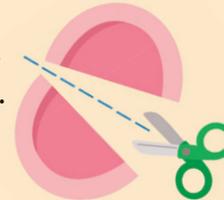


Des feutres



Une paille ou un petit bâton

**1** Découpe l'assiette en 2.



**2** Demande à un adulte de réaliser 2 trous ronds pour les yeux.



**3** Télécharge le bec et les plumes grâce au QR Code ci-contre. Colorie-les et découpe-les.

Tu peux faire des petits crans le long des plumes à l'aide de ciseaux.



**4** Colle l'ensemble sur ton masque. Décore-le comme tu le souhaites !



**5** Fixe au dos la paille ou le petit bâton. Ça y est, tu es prêt pour le défilé !



flunch

SAS Flunch au capital de 13 095 100 € - 4 rue de l'Espoir, 59260 LEZENNES - RCS Lille n° 320 772 510.  
Conception et réalisation : Bayard Éditions. Illustrations © Tiago Americo

Collectionne tes posters en restaurant



## Pour créer ton masque pour défiler :

- Découpe les éléments ci-dessous.
- Suis les instructions situées au dos de ton poster géant Le carnaval de Rio.

