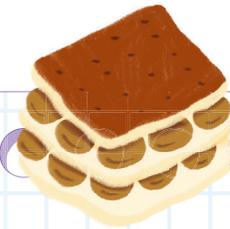


Carnaval de Venise

Bricolage



Recette



Régale-toi avec un tiramisu !

Il te faut pour 4 personnes : 30 boudoirs
4 œufs
250 g de mascarpone
100 g de sucre
2 cuillères à soupe de café soluble
1 cuillère à soupe de cacao

- 1** Sépare le blanc des jaunes.
- 2** Dans un saladier, mixe les jaunes avec le sucre pendant 2 minutes.
- 3** Ajoute le mascarpone et bats au fouet pendant 5 minutes.
- 4** Monte les blancs en neige et incorpore-les délicatement.
- 5** Trempe rapidement les boudoirs dans le café.
- 6** Mets au fond du plat les biscuits. Recouvre de la moitié de ton mélange. Dépose à nouveau une couche de biscuits et recouvre du reste de pâte.
- 7** Place au frigo 4h et saupoudre de cacao avant de servir. Buon appetito !

Crée ton mobile arlequin !

Le matériel



Des feuilles blanches ou colorées



Des ciseaux



De la ficelle ou de la laine



Du scotch



Des feutres

- 1** Télécharge le gabarit grâce au QR code ci-dessous.



- 2** Découpe les éléments. Colorie les losanges ou reporte-les sur du papier coloré. Découpe-les.



- 3** Demande de l'aide à un adulte pour monter le mobile comme le modèle ci-contre.



Pour créer ton mobile arlequin :

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

