

# LES CROUSTI-POPS



Il te faut :



60 g  
+ 1 cuill. à soupe  
de sucre glace



50 g de  
poudre  
d'amandes



des bonbons  
colorés,  
du type bonbons  
confettis sucrés



1 œuf

1

Casse l'œuf dans  
une coupelle.  
Avec un verre, emprisonne  
le jaune. Verse le blanc  
dans un saladier.



2

Bats le blanc en neige.  
Ajoute la cuillère  
de sucre glace un  
peu avant la fin.



3

Passe le reste du sucre glace  
et la poudre d'amandes  
dans une passoire pour avoir  
un mélange très fin.



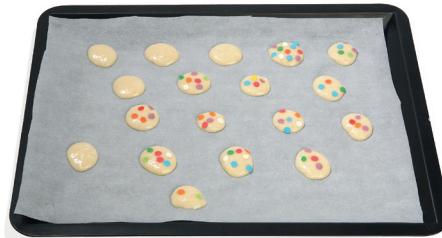
4

Mélange délicatement  
le blanc en neige  
et la poudre d'amandes  
sucrée.



5

Recouvre une plaque  
de four de papier cuisson.  
Forme des petits tas de pâte.  
Décore avec des bonbons  
colorés. Fais cuire au four  
20 minutes à 170 °C.



Cette recette est offerte par le magazine

Toboggah