

## Petit cochon en pâte d'amande



125 g de sucre  
glace



125 g de  
poudre d'  
amande



1 blanc d'oeuf



un peu de  
colorant  
alimentaire  
rouge



1° Mettre le sucre glace et la  
poudre d'amande dans un  
bol mixeur .



2° Ajouter le colorant .



3° Mixer le tout en versant  
petit à petit le blanc d' œuf .

Si la pâte est trop molle ,  
ajouter du sucre glace .

	<p>4° Sortir la pâte du mixeur , en faire un rouleau et la déposer dans du papier film au réfrigérateur durant 1 h .</p>
	<p>5° Réalise tes petits cochons et régale toi .</p> 

On peut ajouter quelques gouttes d' extrait d' amande amère pour un goût plus prononcé .

N'oublie pas de bien te laver les mains et surtout n'utilise pas le mixeur sans tes parents .