

Mazapán

Ingredientes:

100 gramos (g) de almendras en polvo

100 g de azúcar en polvo

Media cucharada de agua

Material:

-una cuchara pequeña

-una cuchara grande

-cuatro cuchillos

-tres platos

-dos tazones

-un plato de cartón

-seis palillos y seis etiquetas

1. En un tazón, mezcla el azúcar y el polvo de almendras
2. Añade el agua y mezcla
3. Quita el hueso de las frutas (dátiles) en un plato y pon los huesos en un tazón
4. Mete el mazapán en cada fruta, instálalos en el plato de cartón
5. Escribe palabras de la Navidad en las etiquetas y palillos y úsalos para decorar.



Massepain ou pâte d'amande

Ingrédients :

100 g de poudre d'amande

100 g de sucre en poudre

½ cuillère à soupe d'eau.

Matériel :

-une cuillère à soupe

-une cuillère à café

-4 couteaux

-3 assiettes

-2 bols

-1 assiette en carton

-6 pics + 6 étiquettes

1. Dans un bol, mélanger le sucre et la poudre d'amande

2. Ajouter l'eau et pétrir jusqu'à obtenir une masse compacte.

4. Dénoyer les fruits (dattes sèches), mettre les fruits dans une assiette et les noyaux dans un bol

5. Fourrer de pâte d'amande chaque fruit, les installer dans l'assiette en carton.

6. Confectionner des « vœux pour Noël » avec des étiquettes et des pics et les mettre en décoration.

