



Paillettes Comestibles

DE DOLCE DITA



Ingrédients

100 g d'eau

10 g de fécule de maïs (Maïzena)

2 cc de colorant en poudre métallisé

Préparation

1. Mélangez l'eau et la Maïzena avec un fouet pour obtenir un liquide blanc sans grumeaux.
2. Faites chauffer à feu moyen en mélangeant sans cesse jusqu'à ce que le mélange épaisse et devienne transparent. Ajoutez le colorant.
3. Etalez en couche fine sur un tapis en silicone et faites cuire au four à 175°C pendant 15 minutes.
4. Déchirez la feuille obtenue en morceaux et mixez pour obtenir des paillettes.

