



Dentelle Comestible

DE DOLCE DITA



Ingrédients

200 g d'eau

35 g de sucre

20 g de fécule de maïs (Maïzena)

colorant en gel ou métallisé en poudre

Préparation

1. Mélangez l'eau, le sucre 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 avec une spatule sur un moule à dentelle et faites cuire au four à 70°C, chaleur tournante, pendant 15 minutes.
4. Etalez une deuxième couche pour rendre la dentelle plus épaisse et refaites cuire au four pendant encore 20-25 minutes.

