



# 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 épaississe 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.

