

CAKE POP COTILLONS



spécial.

COMMENT FAIRE DES CAKE POP POUR UN GOÛTER FESTIF :

Les cakes pop sont des petits gâteaux montés sur des sucettes. Choisissez votre recette préférée, trouvez un moule adapté et c'est parti pour fabriquer vos cakes pop.

Dans ce tuto, Tata boulette de la brigade créative de Tête à modeler vous propose un tuto pour présenter vos Cakes pop joliment. Un buffet idéal pour un goûter festif.

Vous retrouverez toutes nos fiches [recettes de Mardi Gras](#) pour cuisiner avec vos enfants dans notre dossier

POUR RÉALISER CETTE CRÉATION



ETAPE 1 : PRÉPARER LE MATÉRIEL :

- 1 morceau de polystyrène d'environ 25*10*2cm
- des bandes de crépon coloré -4/5cm de large
- Environ 10 fils chenilles
- 1 pistolet à colle + colle



ETAPE 2 : ENTORTILLER :

Entortiller les chenilles et les coller sur le support polystyrène.



ETAPE 3 : RÉALISER DES FLEURS :

A l'aide de bandes de crépon, réaliser des fleurs et les coller sur le support en veillant à bien le recouvrir.



ETAPE 4 : PRÉPARER :

Préparer des cakes pop selon la recette de votre choix.



ETAPE 5 : PRÉPARER :

Préparer un glaçage avec du chocolat blanc et des colorants alimentaires pour enrober vos cakes pop.



ETAPE 6 : DÉGUSTER :

Vous pouvez ajouter un ou deux masques à gratter et il n'y a plus qu'à faire la fête et déguster.

Retrouvez également d'autres réalisations de Tata Boulette sur sa [page facebook](#) ou sur son [blog](#) :

LES PRODUITS 10 DOIGTS POUR RÉALISER CETTE ACTIVITÉ



Pistolet à colle + 2 bâtons de colle

à partir de
4,29 €



Feuilles de papier crépon, 10 couleurs assorties

à partir de
5,99 €



Fil chenille multicolore 30 cm - 24 pièces

Réf : 02318

1,99 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr