

**1**

Dans une grande casserole, mets le sucre et le beurre salé. Demande à un adulte de faire fondre à feu doux, puis de préchauffer le four à 180 °C.

**2**

Laisse tiédir le contenu de la casserole, mélange. Ajoute l'œuf, mélange encore. Verse la farine et la levure, mélange à nouveau. Mets au frais pendant 20 minutes.

**3**

Pose la pâte sur du papier cuisson. Étale-la sur 1 cm d'épaisseur avec un rouleau. Découpe-la en forme de palette de peintre. Fais le trou avec un petit verre. Prépare un boudin avec le reste de pâte pour faire le pinceau. Demande de l'aide pour faire cuire 30 minutes.

**4**

Prépare les crèmes en mélangeant le mascarpone et le sucre glace.

Partage en 6. Ajoute quelques gouttes de colorant alimentaire pour faire 6 couleurs différentes. Dispose-les sur la palette.

Place le pinceau.

Bravo,  
l'artiste !



**La recette de Toboggan**