



Espace de Vie Sociale

Maison des Loisirs

rue du Barry - 34220 St-Pons de Thomières

maisondesloisirs@cdcmc.fr 07 70 07 38 05

Recette des fruits déguisés de Marie-Christine

Ingrédients : des fruits secs (dattes, noix, figues, etc.)

Pâtes d'amande : 150g de poudre d'amandes

150g de sucre glace

1 Blanc d'œuf

On mélange la poudre d'amande avec quelques gouttes d'extrait d'amande amère et le blanc d'œuf battu.

Laisser reposer au frais la préparation

On glisse un petit boudin de cette préparation dans chaque fruit dénoyauté, ou entre 2 cerneaux de noix.



On partage et on déguste !

Atelier réalisé le 01/12/2022 dans le cadre de L'AGORA Espace de Vie Sociale
Avec le concours de Marie-Christine