



Olé! Castagnettes et flamenco

Moule Flexipan® CRÉO



Préparation :

Préchauffer le four à 170°C.

Placer le moule Flexipan® "Créo" sur la plaque alu perforée.

Confectionner de barres pour faire la limite.

J'ai utilisé le tour en silicone d'un reste de bricolage maison.

Dans un cul de poule, battre le yaourt avec l'huile, les œufs et le sucre vanillé, bien mélanger au fouet. Ajouter le sucre et mélanger. Ensuite, ajouter les pots de farine et la levure et bien mélanger au fouet.

Prélever un peu de pâte (2 bonnes cuillères à café), ajouter le colorant jaune. Mélanger correctement avec la petite cuillère.

Mettre dans la poche à douille. Réaliser les pois et la lanière des castagnettes.

Placer au congélateur 10 minutes. (cela permet d'éviter le mélange des 2 pâtes colorées)

Colorer le reste de pâte avec le colorant en poudre rouge.

Verser délicatement dans le moule. Cuire environ 30 minutes à 170°C.

Laisser refroidir avant démoulage.

The solution "camouflage" en P.A.S (pâte à sucre)

Colorer la PAS neutre (blanche) avec le colorant poudre jaune et malaxer jusqu'à une couleur homogène. Réaliser des lanières (avec un moule PAS pour ma part) et le rouleau, pour les pois détailler avec un découpoir.

Ingrédients :

- 1 pot de yaourt nature (le pot servira de mesure)
- 1 pot d'huile de tournesol ou pépin de raisins 2 œufs
- 20 g de sucre vanillé
- 1 pot de sucre en poudre
- 3 pots de farine T45
- 1 sachet de levure chimique
- du colorant en poudre jaune
- du colorant en poudre rouge