



Aurore

Disney
PRINCESSES

POP-CORN ROSE DE PRINCESSE

Pour la fée Flora, tout est beau en rose. Alors pourquoi ne pas ajouter une touche de rose à votre pop-corn ?

Instructions

1. Une fois passé au micro-ondes, mettez le pop-corn dans un grand saladier et retirez les grains non éclatés.
2. Demandez l'aide d'un adulte pour utiliser la plaque de cuisson. Faites fondre le beurre dans une casserole de taille moyenne à feu moyen-doux. Ajoutez les guimauves et remuez sans vous arrêter jusqu'à ce qu'elles fondent et se transforment en une sauce onctueuse. Incorporez la poudre de gélatine à la fraise. Utilisez une cuillère en plastique pour cette étape. (La gélatine rose pourrait tâcher une cuillère en bois).
3. Versez immédiatement la sauce rose à la guimauve sur le pop-corn et remuez délicatement pour recouvrir uniformément les grains.
4. Laissez le pop-corn refroidir quelques minutes avant de le servir.

• Pour 3 à 4 personnes •

Ingédients

1 sachet de pop-corn
au micro-ondes
(environ 6 tasses)

2 ½ cuillères à soupe
de beurre

18 grosses guimauves

3 cuillères à soupe
de gélatine en poudre
aromatisée à la fraise

Astuce

La guimauve fondue
est chaude, alors
assurez-vous d'utiliser
une cuillère à long
manche pour la remuer.

