



Cendrillon

Disney
PRINCESSES

BAGUETTES MAGIQUES BIBBIDI-BOBBIDI-BOO

• Pour 12 personnes •

Ingédients

2 tortillas à la farine

1 cuillère à soupe de
beurre fondu

Du sucre coloré

Astuce

On ne peut pas se
tromper en décorant une
baguette magique.
Essayez cette recette
avec du sucre
à la cannelle !



Instructions

1. Demandez l'aide d'un adulte pour préchauffer le four à 190°C. Recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
2. Avec l'aide d'un adulte, utilisez des ciseaux de cuisine pour couper les tortillas en longues bandes de 7,5 cm de large.
3. Disposez les bandes sur le papier sulfurisé. Avec l'aide d'un adulte, enfournez-les pendant 2 minutes. Avec une spatule, retournez les bandes et faites-les cuire encore 1 ou 2 minutes.
4. À l'aide d'un pinceau à pâtisserie, enduisez légèrement chaque baguette de beurre fondu, puis saupoudrez d'une ou deux pincées de sucre coloré.

