



Pâte à sucre maison

Ingredients

30g de blancs d'oeuf

330g de sucre glace

15g de glucose

du colorant

Étape de la recette

-Pour environ 350g de pâte sucre-

Mélanger ensemble le blanc d'oeuf et le glucose (c'est chiant mais c'est faisable) l'aide d'une fourchette ou d'une cuillère en bois, choisissez vos armes

Ajouter 250g de sucre glace et mélanger à la main jusqu'à obtention d'une pâte homogène

Rajouter le sucre glace restant et mélanger de nouveau

Pour moi cette quantité est parfaite, si vous trouvez votre pâte trop humide rajouter un peu de sucre glace jusqu'à obtenir la bonne consistance

Colorer la pâte si besoin en utilisant le colorant en gel, il suffit d'une quantité minime pour un résultat parfait

La pâte sucre sera conservée emballée dans un film alimentaire et mise à l'abri de la lumière dans une boîte hermétique