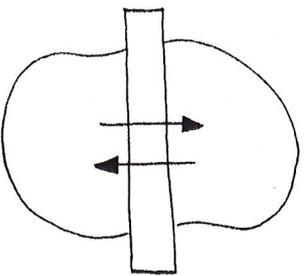
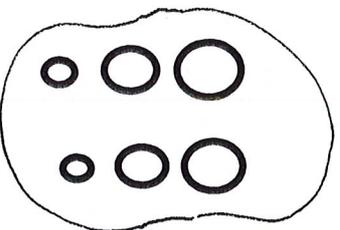


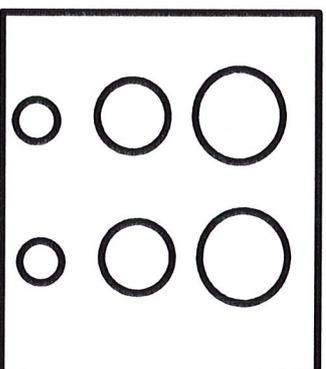
1. Prendre un morceau de pâte, l'étaler avec le rouleau.



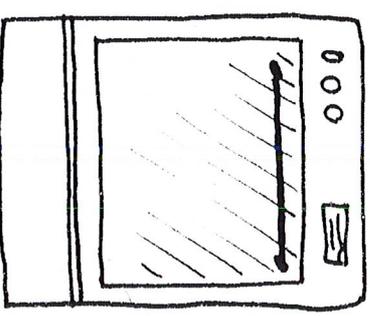
2. Choisir trois formes rondes de tailles différentes et former deux ronds de chaque taille.



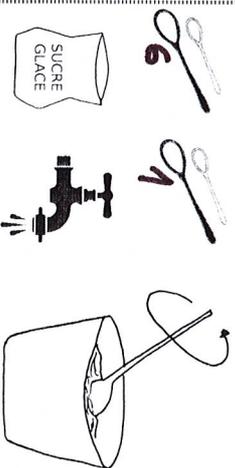
3. Demander aux maîtresses de déplacer les ronds de pâte sur la plaque à gâteau.



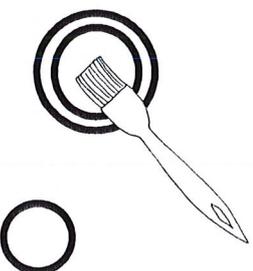
4. Cuire les ronds à 200° pendant 10 minutes. Laisser refroidir.



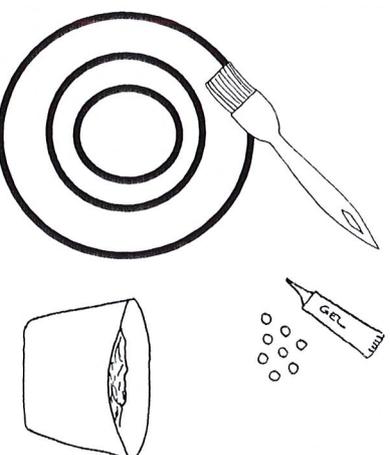
5. Dans un petit bol, mélanger six cuillères à soupe de sucre glace et une cuillère à soupe d'eau.



6. Empiler les trois ronds du plus grand au plus petit, en étalant un peu de glaçage entre chaque pièce.



7. Décorer avec le glaçage et le gel de décoration pour obtenir un bonhomme de neige.



8. Et voilà !

