



## Biscuits Nuages à 3 Ingrédients – Spécial Enfants

Une recette magique pour le mercredi : simple, économique, et parfaite pour cuisiner avec les enfants !

 Ingrédients (pour ~15 petits biscuits)

- 200 g de yaourt nature (1 pot)
- 150 g de farine
- 1 c. à soupe de sucre (ou miel)
- (Optionnel : quelques pépites de chocolat ou confettis comestibles)

 Préparation

- Mélanger yaourt + sucre.
- Ajouter progressivement la farine.
- Former des petites boules et les aplatir légèrement.
- Cuire à 180°C pendant 10 à 12 minutes. (Ils doivent rester clairs et moelleux comme des nuages.)



 Astuce magique :

- ➡ Tu peux ajouter une pincée de vanille, ou faire un glaçage rigolo avec un peu de sucre glace et d'eau colorée.
- ➡ Donne un nom féérique à chaque biscuit : "Bisou de licorne", "Galette magique", etc.

Tous droits réservés © 2025 – MissMonnaie.eu

