

Déposez la pâte dans les moules, et mettez au four 30 minutes.



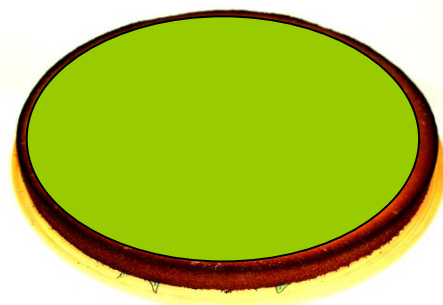
Laisser reposer les gâteaux.



Dans un saladier, mélanger 1 pot de sucre glace, 2 cuillères à soupe d'eau et quelques gouttes de colorants alimentaires jaune et bleu.



Couper le petit gâteau en deux et napper avec le glaçage vert.



Terminer avec les yeux, le nez, les dents en pâte d'amande et la bouche en réglisse.

