

**Temps de cuisson :**

**Temps de préparation :**

**Degré de difficulté :** Facile

**Portion :** Une trentaine de bonbons



## Bonbons au Kool-aid

Matériel nécessaire :

- 1 1/2 tasse de sucre en poudre
- 1 blanc d'oeuf
- 2 c. à thé de poudre Kool-Aid à la saveur de votre choix (nous—> raisin et cerise). Vous pouvez aussi utiliser la même quantité de Kool-Aid liquide.
- Colorant alimentaire

Marche à suivre :

1. Fouetter le sucre en poudre et le blanc d'oeuf dans le batteur sur socle ou à la mixette pendant 5 minutes.
2. Ajouter la poudre de Kool-Aid et bien mélanger à nouveau. Si la couleur vous semble fade, ajouter du colorant alimentaire.
3. Mettre le mélange dans un sac Ziploc et couper le coin pour en faire une douille à pâtisserie.
4. Étendre un grand morceau de papier parchemin sur le comptoir et faire des petits points avec le mélange. Laisser sécher à la température de la pièce pendant plusieurs heures. Plus vos bonbons seront gros, plus ils seront longs à sécher. Les miens faisaient environ 2 cm et je les ai laissés sécher environ 12 h.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2014/05/bonbons-au-kool-aid.html>