Glace aux spaghettis

Ingrédients	Ustensiles
• Farine • Œufs • Sucre • Quelques bonbons (vermicelles)	• Saladier • Fouet • Rouleau à pâtisserie • Une petite cuillère pour manger

Les étapes :

- Laisser la glace au congélateur 1s
- Faire cuire les spaghettis
- Prendre du colorant multicolore
- Faire une pause
- Faire des boules de glace avec un ustensile
- Prendre une pâte pour faire un cone
- Prendre les spaghettis au four et mettre les dans le cône
- Mettre les boules sur le cône
- Mettre du colorant sur les boules de glace
- Enfin mettre le reste de spaghettis sur les boules et prendre la glace pour la mettre au congélateur 10 m.