

# Bee wrap

## Ingrédients

| Phases | Ingrédients               |
|--------|---------------------------|
| A      | tissu                     |
| A      | Cire d'abeille en pépites |
| A      | Papier cuisson            |

## Mode opératoire

- 1/ Préchauffer le four à 80°C.
- 2/ Mettre une feuille de cuisson sur la plaque et étaler le tissu dessus.
- 3/ Saupoudrer par-dessus les pépites de cire d'abeille, de manière homogène, sans oublier les coins.
- 4/ Mettre au four quelques minutes, jusqu'à ce que la cire soit fondue.
- 5/ Laisser refroidir.

Utilisation : Pour recouvrir des plats au frigo, des légumes déjà coupés, des gâteaux, des savons solides. Evitez des aliments chauds.

Pour les laver, utilisez du savon et de l'eau froide.

