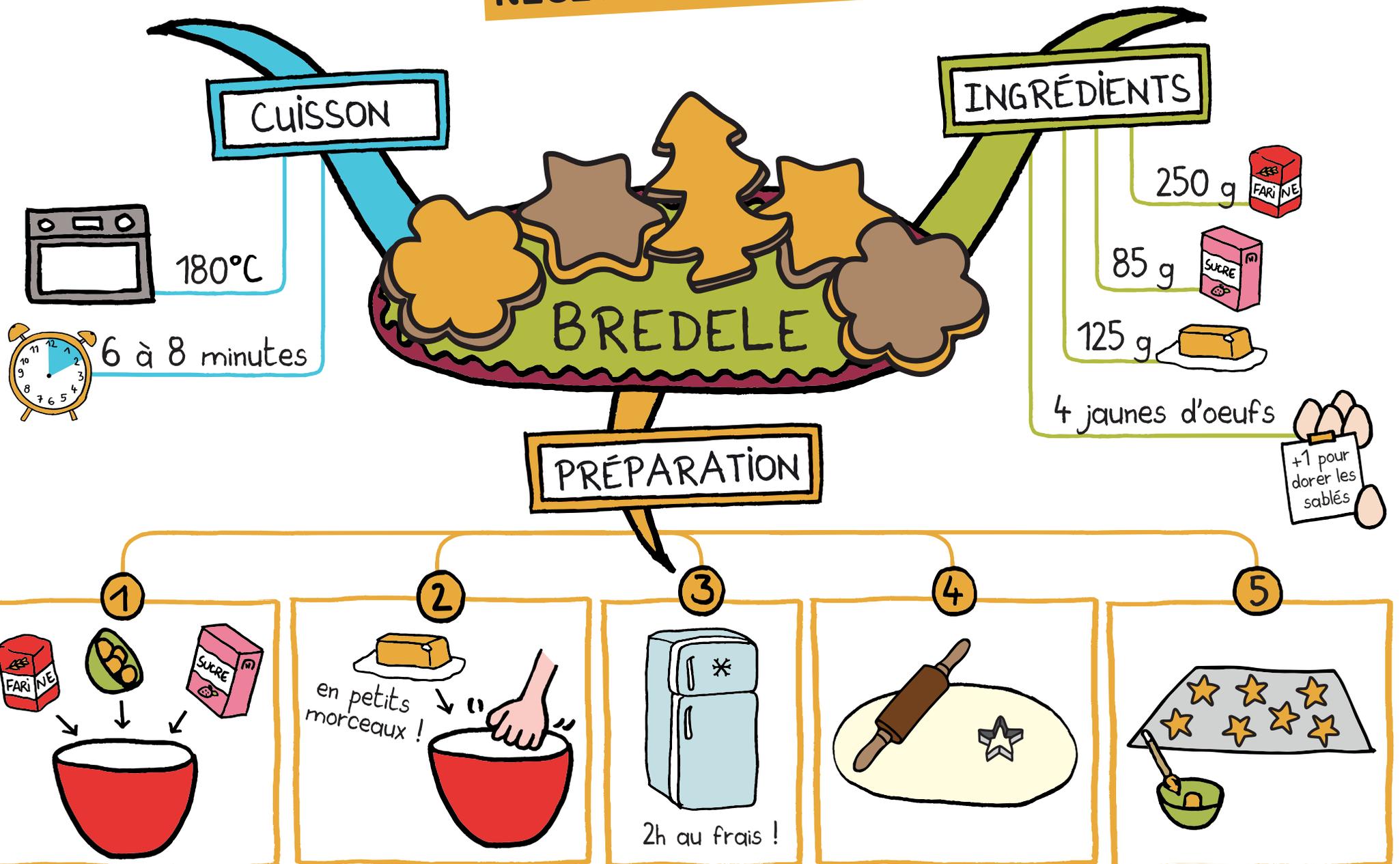


MES CARTES MENTALES

RECETTE DE CUISINE



RECETTE

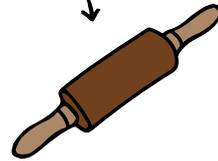
- 1 Mets la farine dans le saladier. Creuse un puits dans la farine et verses-y le sucre et les 4 jaunes d'œufs. Mélange avec les doigts.
- 2 Ajoute le beurre en petits morceaux. Continue de pétrir avec les doigts jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- 3 Laisse reposer la pâte 2 heures au frais.
- 4 Demande à un adulte de préchauffer le four à 180 °C (thermostat 6). Farine le plan de travail puis étale la pâte. Elle doit être assez fine (quelques millimètres d'épaisseur).
- 5 Découpe des formes à l'emporte-pièce. Dépose-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé puis dore-les avec le jaune d'œuf restant (tu peux le mélanger avec un peu de lait).

Place la plaque dans le four et laisse cuire les bredeles pendant 6 à 8 minutes.

BREDELE

USTENSILES

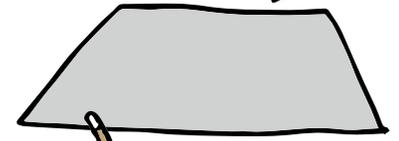
rouleau à pâtisserie



emporte-pièce



plaque de cuisson



saladier

pinceau

INDICATIONS



préparation



difficulté

La photo de ton plat ↗