

CHOUQUETTES

Recette à réaliser avec vos enfants (à partir de 3- 4 ans).

Pâte à réaliser par les parents :

Porter à ébullition 250 ml d'eau + 100 g de beurre.

Hors du feu, ajouter 150 g de farine + 1/2 cuill. café de sel + 1/2 cuill. café de levure. Remuer avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se décolle et forme une boule.

Laisser refroidir un peu. Ajouter 1 cuill. soupe de sucre puis 3 œufs l'un après l'autre.

Maintenant c'est au tour de vos petits !... sûrement avec votre aide !

Sur une plaque beurrée (pour cette quantité, il en faut 2), ils doivent déposer des petites cuillerées de la pâte que vous avez préparée, en gardant un espace entre chacun.

Ils doivent ensuite ajouter des petits grains de sucre sur chaque petit chou, en les enfonçant légèrement.

C'est de nouveau à vous de jouer : cuire à four chaud (210°) pendant une quinzaine de minutes.

Laisser refroidir et régalez vous !

Rappel : Cuisiner avec les enfants nécessite une attention accrue afin d'éviter les accidents domestiques. Restez vigilants !

*Les Moments
Enchantés*

Km 4 Route d'Elne - Perpignan
(face au Méga Castillet)

06.64.16.37.11