

PETIT

BEU



Mets de la farine sur le bout du nez de toutes les personnes présentes.

Amuse-toi à donner une forme originale à ton gâteau !

DU

BEU



Rajoute un ingrédient secret et fais-le deviner.



Trouve le plus vite possible 10 ingrédients qui commencent par la première lettre de ton prénom !



Bande-toi les yeux et fais-toi guider par ton partenaire de cuisine.



N'utilise aucun ustensile de cuisine pour réaliser ton biscuit !



Fais un biscuit GÉAAAAANT.

Mélange les ingrédients à cloche pied.

R.P.E

L



R.P.E

U



ÉTAPES

Lance la cocotte magique et découvre ton défi.

Fais fondre dans une casserole le beurre et le sucre dans les 5 cl d'eau. Laisse bouillir le mélange et éteins le feu dès que le beurre est fondu. Remue bien jusqu'à ce que le mélange soit tiède puis ajoute la levure et la farine.

Malaxe la pâte avec une cuillère en bois puis avec tes mains. La pâte doit être homogène, souple et pas collante.



Enveloppe la pâte dans du film alimentaire et laisse-la reposer au frais pendant 2 heures.



Farine le plan de travail. Étale la pâte sur une épaisseur de 2 à 3 mm à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.



Préchauffe le four à 180°C.



A l'aide d'un emporte-pièce, découpe les petits-beurre.



Laisse cuire pendant 12 minutes environ (dorés sur les bords et blanc au centre). Laisse-les refroidir un peu et régale-toi !

RECETTE

LU

INGRÉDIENTS

- Sel: 1 grosse pincée
- Farine: 250 gr
- Eau: 5 cl
- Beurre: 100 gr (moitié demi-sel moitié doux)
- Levure chimique: 1/4 de sachet
- Sucre cristal en poudre: 100 gr
- Sucre vanillé: 2 sachets
- Ma cocotte magique



**Suis les étapes pour
savoir comment
construire ta
cocotte !**

