



Animaux en pâte levée



Ingrédients

500 g de farine de blé

½ cc de sel

60 g de sucre

250 ml de lait tiède

100 g de beurre

¾ de cube de levure (env.
30 g)

1 oeuf

Plusieurs variétés de fruits à
coque, de fruits séchés et
de sucre en grains

Préparation

Mélanger la farine, le sel et le sucre. Faire fondre le beurre dans le lait tiède et dissoudre la levure. Pétrir le tout (sans l'oeuf), afin d'obtenir une pâte homogène. Laisser gonfler 30 minutes à température ambiante. Former des animaux amusants (p. ex. découper des pics de hérisson à l'aide de ciseaux). Décorer avec les fruits à coque, les fruits secs et le sucre en grains. Laisser reposer les animaux terminés pendant 20 minutes supplémentaires. Battre l'oeuf et badigeonner les animaux avant de les cuire à l'air chaud à 210 °C pendant 15 minutes.

Anrichten

Mode de cuisson

Avec préchauffage

15 minutes | Air chaud 210 °C