

FEVRIER

Nous avons fait de la cuisine. Nous avons préparé des petites galettes. Nous les avons mangées quand nous avons fêté les anniversaires des enfants nés en janvier et février.



Merci aux grands-parents et à Marie-Christine pour leur participation !



JOYEUX ANNIVERSAIRE

Léa, Juliette et Ylann (4 ans) – Kaylan et Siméon (5 ans)

LES GALETTES DU PETIT CHAPERON ROUGE



LES INGREDIENTS (pour une vingtaine de galettes)

250 g de farine	100 g de sucre	½ sachet de levure	1 œuf entier + 1 jaune	125 g de beurre	de la vanille en poudre

Pour la dorure : 1 jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau

LES USTENSILES

un saladier	un verre mesureur ou une balance	une cuillère une fourchette	un pinceau de cuisine	un rouleau à pâtisserie	un emporte-pièce (ou un verre)	un four du papier cuisson

LES ACTIONS

1		Dans un saladier, mélange la farine, la levure, le sucre et une pincée de vanille en poudre.
2		Ajoute le beurre ramolli coupé en morceaux puis l'œuf entier + un jaune. Travaille avec les doigts pour former une boule de pâte.
3		Sur un plan de travail fariné, étale la pâte avec le rouleau puis découpe des galettes avec un emporte-pièce.
4		Pose les galettes sur une plaque recouverte de papier cuisson.
5		Dore les galettes au jaune d'œuf à l'aide du pinceau puis dessine des croisillons avec le dos d'une fourchette.
6		Fais cuire dans un four préchauffé à 170°C pendant 12 à 15 minutes jusqu'à ce que les galettes soient bien dorées.

