

Recette des chouquettes

UNE RECETTE DES CM1-CM2 ISTANBUL

Ingrédients



Ustensiles



Préparation

- Faites fondre le beurre et l'eau dans une casserole.
- Remuez avec le fouet.
- Retirez du feu, puis ajoutez la farine, le sel et la levure.
- Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit compacte.
- Laissez refroidir.
- Ajoutez le sucre puis cassez le premier œuf.
- Battez avec le batteur électrique puis ajoutez le deuxième, puis le troisième œuf.
- Préchauffez le four thermostat 7 (210°C).
- Formez des petites boules de pâte avec une cuillère et déposez-les sur la grille.
(Pensez à bien les espacer !)
- Ajoutez les grains de sucre sur les chouquettes.
- Mettez au four pendant 15 min.

BON APPÉTIT !