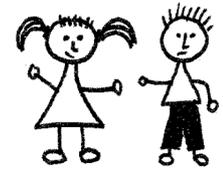
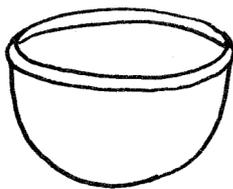


LES CROQUETS

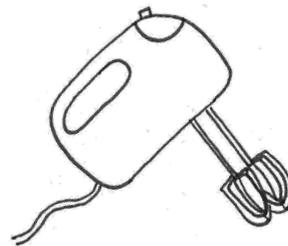


POUR 2 ENFANTS
(pour 40 croquets)

USTENSILES



1 grand bol



1 fouet électrique



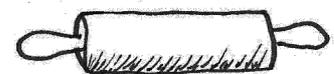
1 cuillère à soupe



1 gobelet



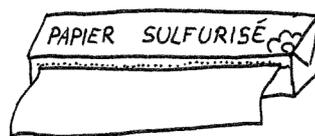
1 cuillère à café



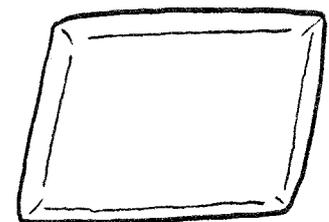
1 rouleau à pâte



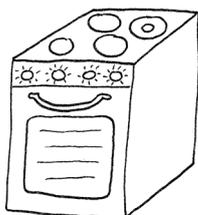
1 roulette



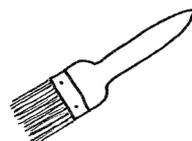
du papier sulfurisé



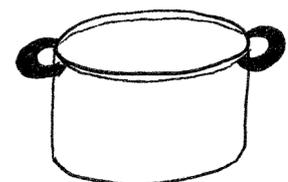
1 plaque à gâteau



1 cuisinière

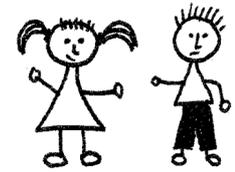


1 pinceau



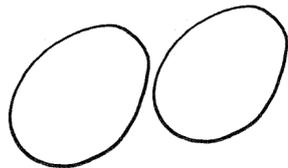
1 casserole

LES CROQUETS

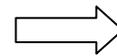


POUR 2 ENFANTS
(pour 40 croquets)

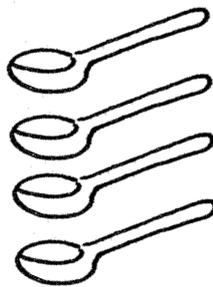
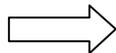
INGREDIENTS



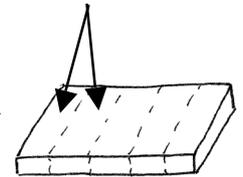
2 œufs



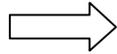
2 pincées de sel



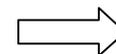
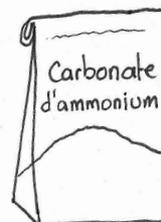
4 cuillères à soupe de sucre



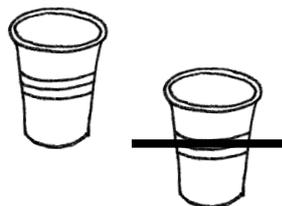
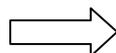
40 grammes de beurre



3 gouttes d'essence de citron



1/2 cuillère à café de carbonate d'ammonium

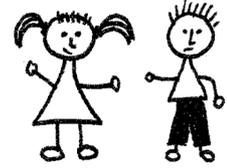


1,5 gobelets de farine



du sucre pour saupoudrer

LES CROQUETS

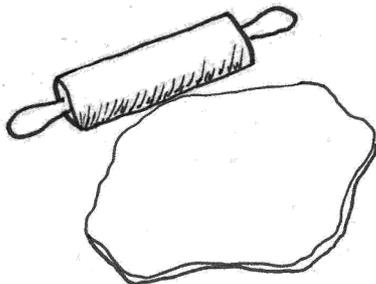


POUR 2 ENFANTS
(pour 40 croquets)

LA RECETTE

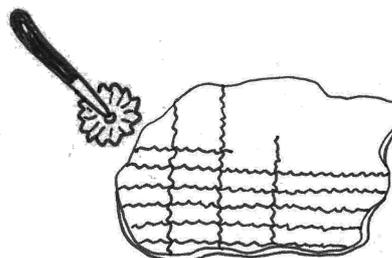
<p>1</p> <p>Verser le sucre, le sel et l'œuf dans le grand bol.</p>	<p>2</p> <p>Battre le tout en mousse au fouet électrique. (5-10 min.)</p>
<p>3</p> <p>Fondre le beurre et le laisser refroidir.</p>	<p>4</p> <p>Mettre le beurre dans le bol et mélanger le tout</p>
<p>5</p> <p>Ajouter l'essence de citron et le carbonate d'ammonium et mélanger le tout.</p>	<p>6</p> <p>Ajouter peu à peu la farine et former une boule.</p>

7



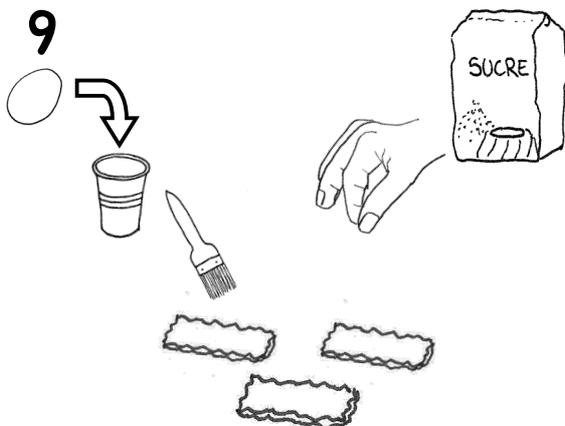
Abaisser la pâte au rouleau à pâte sur une épaisseur de 2-3 mm.

8



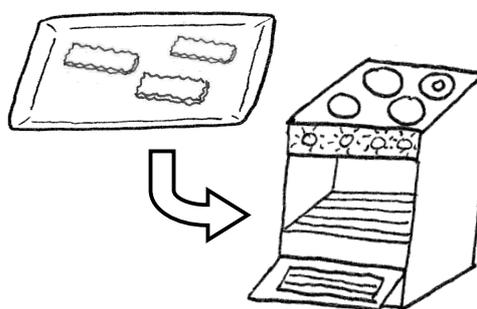
Couper des bâtonnets réguliers à la roulette

9



Dorer les croquets à l'œuf et les saupoudrer de sucre.

10



Poser les croquets sur une plaque couverte d'un papier sulfurisé et glisser dans un four préchauffé à 180°. Cuire environ 10 min.

QUELQUES CONSEILS

- . Prendre de la farine fleur, mais la farine "Budget" et déconseillée.
- . Possible d'utiliser du gros sucre pour saupoudrer les croquets.

