

RALLYE COPIE

LA RECETTE

Voici le texte que tu as à recopier.

Tu dois respecter la hauteur des lettres, la présentation et l'orthographe.

Les bonhommes de pain d'épices

Ingrédients (24 biscuits):

- * 125 g de beurre doux
- * 80 g de sucre en poudre
- * 100 g de miel d'acacia
- * 1 gros œuf
- * 300 g de farine de blé
- * 1 cuillerée à café de levure chimique
- * 1 cuillerée à café de 4 épices

Ustensiles :

- * 1 rouleau à pâtisserie
- * emporte-pièce
- * une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé
- * 1 saladier
- * 1 cuillère en bois

Étapes :

- * Dans un saladier, mélangez le beurre mou avec le sucre et le miel. Mélangez avec une cuillère en bois. Incorporez l'œuf peu à peu.
- * Ajoutez la farine, la levure chimique et les épices et remuez avec la cuillère en bois puis finissez à la main.
- * Préservez la pâte au réfrigérateur pendant 30 min.
- * Étalez la pâte à l'aide du rouleau et découpez les bonhommes avec votre emporte-pièce.
- * Posez-les sur la plaque et faites-les cuire 10 à 15 min à 180°C.





RALLYE COPIE

LA RECETTE

Voici le texte que tu as à recopier.

Tu dois respecter la hauteur des lettres, la présentation et l'orthographe.

Le porridge des Trois ours

Ingrédients (pour 3 bols) :

- * 3 cuillères à soupe de sucre
- * 1 pincée de sel
- * 1 pincée de cannelle
- * 9 cuillères à soupe de flocons d'avoine
- * 600 ml de lait
- * du miel

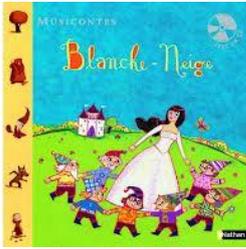
Ustensiles :

- * 1 casserole
- * 3 bols
- * 1 cuillère à soupe



Étapes :

- * Verser les flocons d'avoine dans la casserole.
- * Ajouter le lait, le sucre, la cannelle et le sel.
- * Faire chauffer pendant 10 minutes à feu doux tout en remuant.
- * Couvrir 3 minutes.
- * Verser le mélange dans les bols et déposer 1 cuillère de miel.



RALLYE COPIE

LA RECETTE

Voici le texte que tu as à recopier.

Tu dois respecter la hauteur des lettres, la présentation et l'orthographe.

Les meringues de Blanche-Neige

Ingrédients :

- * 3 blancs d'œuf
- * 1 pincée de sel
- * quelques gouttes de citron
- * 1 sachet de sucre vanillé
- * 100 g de sucre extra-fin

Ustensiles :

- * 1 batteur
- * 1 poche à douille
- * 1 plaque de cuisson
- * 1 saladier

Étapes :

- * Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et le citron à l'aide du batteur électrique.
- * Ajouter le sucre vanillé et le sucre en continuant de battre les blancs jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.
- * Remplir la poche à douille et former des tourbillons sur la plaque de cuisson.
- * Cuire les meringues au four à 100°C pendant 1 heure.

