

TORTUES DE PÂTE

Recette pour env. 4 tortues

Ingrédients:

200 g farine

1/2 cc sel

1 cs sucre

1,4 dl lait

8 g levure fraîche

24 g beurre mou

MIAM !
MIAM !

Délayer la levure dans le lait à température ambiante avec une pincée de sucre. Mélanger la farine, le sel et le sucre et faire un puits. Ajouter le liquide petit à petit, puis le beurre mou en morceaux et pétrir 5 à 10min. pour obtenir une pâte lisse et souple.

Mettre la pâte dans un bol et couvrir d'un linge humide. Laisser lever la pâte 1h30 à 2h à température ambiante (la pâte doit doubler de volume).

Sur un peu de farine, former 4 grosses boules pour le corps, 16 petites boules pour les pattes, 4 boules pour la tête et 4 petites pour la queue. Constituer les tortues en collant les parties avec un peu d'eau.

Badigeonner les tortues avec un oeuf, ajouter la déco: des amandes effilées, du sucre perlé, des pépites de chocolat, ... Pendant que les tortues lèvent, préchauffer le four à 200°. Enfournier les tortues sur une plaque chemisée au milieu du four pendant env. 10-15min, les sortir lorsqu'elles sont dorées et les placer sur une grille.

Laisser refroidir et déguster. Conservation dans une boîte à pain 2 à 3 jours max... (si vous arrivez à tenir jusque-là !). Avec cette recette tu peux faire aussi des petits pains !