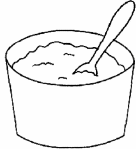


Mois d'octobre

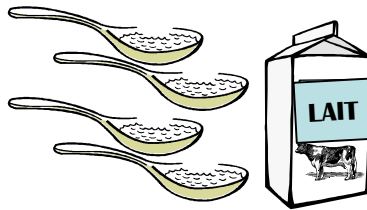


Les Petits Marmitons vous proposent : « Les cochonnets »

125 g de fromage
blanc en faisselle



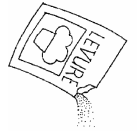
4 cuillères de LAIT



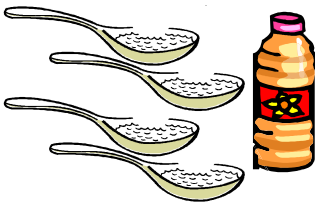
50 g de SUCRE



1 sachet
de LEVURE



4 cuillères d'HUILE



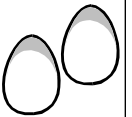
250 g de FARINE



100 g de
poudre d'AMANDES



2 OEUFS

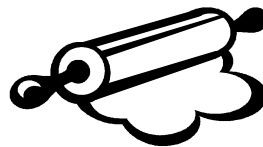


1. Je mélange le fromage blanc, l'huile, un œuf, et le sucre avec un batteur électrique.

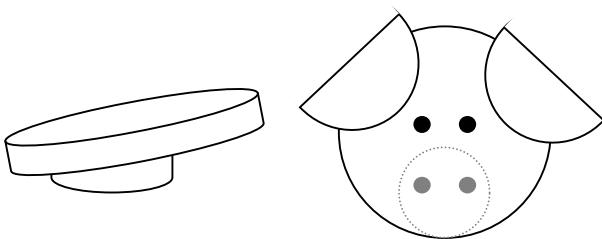


2. Je mélange ensuite la farine et la levure ensemble et j'ajoute à la pâte, puis les amandes.

3. J'étale la pâte sur 3 mm d'épaisseur environ. Je découpe un grand disque (tête), un moyen (oreilles) et un petit (groin).



4. Je place le petit disque sous l'un des grands. Je coupe l'autre en deux et je place les oreilles ainsi formées de chaque côté du grand cercle. J'ajoute deux yeux (raisins secs ou pépites de chocolat) et je perce deux trous pour le groin.



5. Je mélange le lait avec un jaune d'œuf et j'en badigeonne les cochonnets. Je fais cuire 15-20 mn à four chaud (165°).