
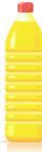






# RECETTE DES PETITS PAINS HÉRISSENS

## Ingédients pour 4 pains hérissons :

- 200g de farine 
- 1 cuillère à café d'huile 
- ½ verre d'eau tiède 
- 1 pincée de sel 
- 1 pincée de levure chimique 
- 1 jaune d'œuf 
- Des raisins secs 

## Matériel :

- 1 saladier 
- 1 cuillère en bois 
- 1 plaque de four 
- 1 pinceau pour la cuisine 

## Fabrication :

- Sortez la plaque du four et préchauffer le à 240°C.
- Demander à l'enfant de mélanger dans un saladier : la farine, la levure, l'huile, le sel, l'eau jusqu'à ce que la pâte soit lisse.
- Puis il pétrit à la main cette pâte sur un plan de travail fariné, pendant 5 min.
- Il saupoudre de farine sur la plaque du four.
- Il partage la pâte en 4 morceaux : il en fait 4 boules allongées qu'il pose sur la plaque.
- Il pince le dos : se sont les piquants, il enfonce 2 raisins secs : ce sont les yeux et étire le museau.
- Il badigeonne les 4 hérissons de jaunes d'œuf.
- Enfouez ces pains 30 minutes à four déjà chaud (th.8 = 240°C)

Bon appétit !

