


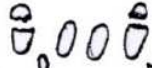






OPÉRATION OREILLETES.

pour faire les oreillettes

Carnaval

- 1000 g de farine 
- 200 g de beurre 
- 100 g de sucre 
- 12 œufs 
- 1 paquet de levure 
- 1 cuillère d'huile 
- 1 cuillère de vanille
- orange et citron rapés

1. mélanger
2. laisser reposer
3. faire 40 à 50 boulettes
4. les étaler au rouleau et sur le genou
5. faire frire
6. saupoudrer de sucre semoule



Pour faire l'atelier cuisson oreillettes :

RENDEZ-VOUS A L'ÉCOLE le vendredi à partir de 10 heures.

- ❖ Les élèves auront fait la pâte en classe : 40 boulettes par kilogramme.
- ❖ Il nous faudra étaler format CD puis format vieux 33 tours avant de faire frire.
- ❖ Tous les volontaires sont les bienvenus : parents, grand-parents, amis, voisins...
- ❖ Nous avons besoin de grandes friteuses, de torchons pour humidifier, de cageots ou de caissettes pour ranger les oreillettes cuites, de réchauds à gaz, de rouleaux à pâtisserie, de râpes...
- ❖ On peut prendre également quelques oreillettes à cuire à la maison si l'on n'est pas libre pour la cuisson.

Matériel nécessaire : on recherche...



Bouteilles de gaz



Réchauds de grande taille



Poêles à paella

Merci à toutes et à tous de votre participation. Dégustation à la buvette le jour du carnaval (bénéfice de la vente entièrement consacré à la coopérative scolaire) !