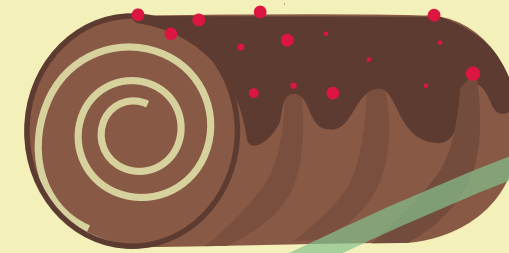
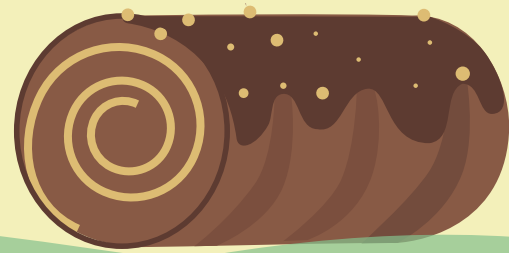


LA BÛCHE DE NOËL

Pour 10 personnes



Temps de préparation

30-40 minutes



Ingrédients

- 140g de sucre en poudre
- 100g de farine
- 11g de levure alsacienne
- 200g de beurre
- 4 œufs
- Nutella ou pot à tartiner
chocolat noisette

Méthode



Acompagné d'un adulte

01

Dans un récipient, séparent les blancs des jaunes d'œufs et mets les jaunes d'œufs dans un autre récipient. Fouette les jaunes d'œufs avec le sucre.

02

Ajoute de la farine et de la levure dans ta préparation et remue-le tout.

03

Puis monte les blancs d'œufs en neige et ajoute-le dans ta préparation et mélange, jusqu'à obtenir une pâte.

04

Prend une plaque recouverte de papier sulfurisé. Utilise une spatule pour étaler ta pâte sur la plaque.

05

Demande à ta maman ou à ton papa de faire cuire la pâte, il faut la cuire au four à 180° degrés pendant 10 minutes.

06

Sort la pâte du four et mets-la sur un torchon humide, puis fais rouler ta pâte avec l'aide du torchon et déroule-le.

07

Attend 10 min et recouvre ta pâte de Nutella ou d'une autre pâte à tartiner. Puis fais rouler ta bûche.

08

Recouvre ta pâte avec ta pâte à tartiner et fais des rayures avec l'aide d'une fourchette.