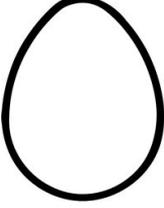
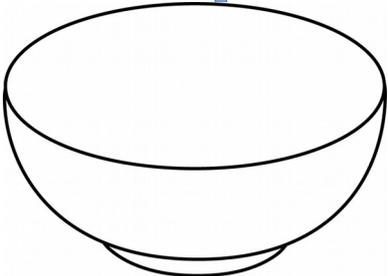


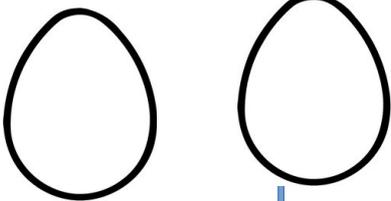
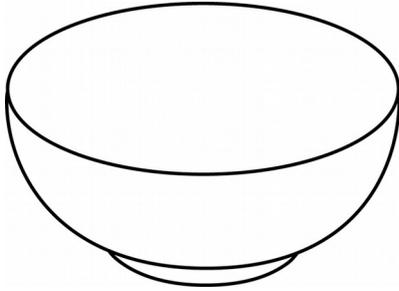
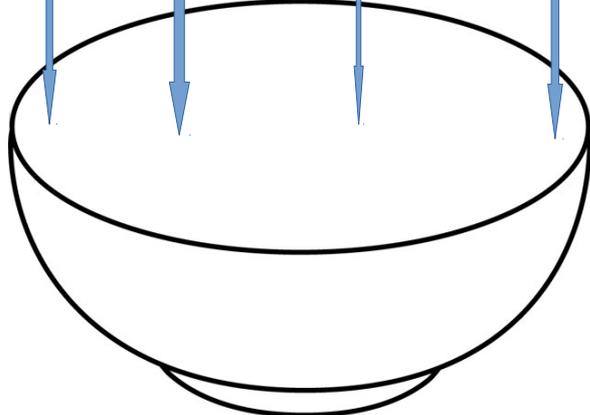
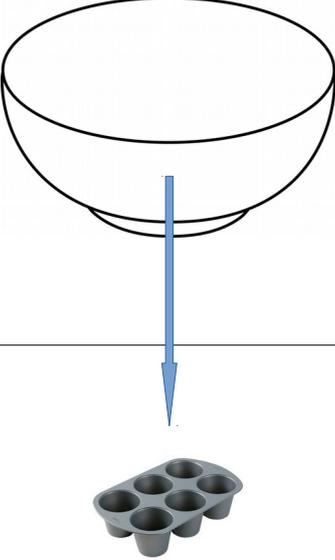
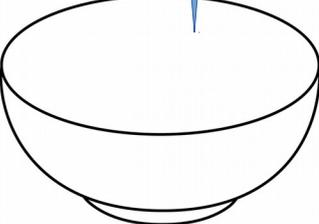
SLODKIE BABECZKIE (recette polonaise)

« Petite grand-mère sucrée »

INGREDIENTS :

				
200g de FARINE	100g de SUCRE	2 OEUFS	30g de BEURRE	200ml de LAIT
				
1 sachet de SUCRE VANILLE	1/2 cuillère à café de BICARBONATE de SOUDE	Des PEPITES de CHOCOLAT	Du SUCRE GLACE	

			
			
Préchauffer le FOUR 160°	Faire chauffer le LAIT et le BEURRE	Verser le BEURRE et le LAIT chaud dans un saladier. Mélanger puis attendre quelques minutes que le mélange refroidisse	

				
				
<p>Ajouter les OEUFS, mélanger</p>	<p>Ajouter la FARINE, le SUCRE, le SUCRE VANILLÉ et le BICARBONATE de SOUDE, mélanger</p>			
				
				
<p>Ajouter les pépites de chocolat Mélanger</p>	<p>Verser la pâte dans des petits moules (genre muffins)</p>	<p>Cuire au four 35 minutes à 160°</p>		
			<p>Démouler les petits gâteaux . Laisser refroidir puis les saupoudrer de sucre glace</p>	

