PAIN DU DÉSERT

Recette du **pain du désert**. Il n'est pas toujours possible de cuire du pain au four. Voici une **recette** inspirée des **pains** tradtionnels du **désert** pour montrer à votre enfant qu'il existe différentes façon de faire du **pain**. C'est l'occasion de partir à la découverte des pains du monde et de trouver celui qui se raproche le plus de ce **pain** du désert.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE

1 grosse tasse de farine 1 pincée de sel 1/2 paquet de levure chimique 100 à 120 ml d'eau Une poêle Un récipient pour mélanger

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

La confection du pain du désert est facile permet de le faire à la poêle sur un feu de camps, lors d'une veillée par exemple ! Demandez à votre enfant de : Verser la farine, le sel et la levure dans le récipient. Mélanger en ajoutant l'eau jusqu'à obtenir une pâte souple. (Il se peut que la totalité de l'eau ne soit pas nécessaire) Placer la galette dans la poêle et la faire cuire 8 à 10 minutes sur chaque face. Former une boule avec la pâte, puis une galette. Il ne reste plus qu'à déguster le pain tout chaud, avec du beurre ou en accompagnement d'un plat.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €

Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €

Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €

Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr