RECETTE DU KOULOURAKIA LAMBRIATIKA DE LA PÂQUE GRECQUE :

RÉALISATION DE LA BATAILLE D'OEUFS :

Une **recette** traditionnelle du **Koulourakia** pour découvrir les traditions de Pâques dans les autres pays du monde. Une recette pour fêter Pâques à la grecque.

Le Koulourakia lambriatika est un gâteau typique de la Pâques grecque :

Ajouter la farine et le lait en mélangeant bien Ajoutez ensuite les oeufs, la levure, le zeste de citron et le sucre. Mélanger pour obtenir une pâte assez molle Abaisser la pâte au rouleau sur 1 cm d'épaisseur environ Découper de fines lanières Plier chaque lanière en deux, les torsader et former un anneau Saupoudrer les anneaux d'amandes Poser les biscuits sur une plaque de cuisson et faire cuire 15 à 20 mn à four moyen (180° C) Travailler le beurre ramolli de façon à obtenir une pommade Laisser refroidir avant de les servir durant la fête de Pâques

Imprimer la page

Recette du Koulourakia lambriatika de la Pâques grecque