

RECETTE GRECQUE DU GÂTEAU DE PÂQUES AUX OEUFS



RÉALISATION DU GÂTEAU D'OEUFS :

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

Faites les durcir 8 min dans de l'eau bouillante. Ensuite, [colorez les en rouge vif](#) en utilisant un colorant alimentaire en suivant les indications de la fiche sur la bataille d'oeufs Demandez à votre enfant de

verser la farine tamisée dans le saladier creuser un puits et d'y déposer la levure de boulanger Faites chauffer 5 cuillères à soupe de lait et versez le sur la levure. Demandez à votre enfant de mélanger avec ses mains. Couvrez avec un torchon et laissez reposer 15 minutes environ. Demandez à votre enfant d'ajouter :

le miel le sel l'anis le beurre 1 oeuf 4 cuillères à soupe de lait Couvrez la pâte et laissez-la lever 40 minutes environ. Elle doit doubler de volume. Préchauffez le four à 200°C Montrez à votre enfant comment pétrir la pâte, la diviser en 3 parties. Aidez-le à former 3 gros boudins de pâte d'environ 40 cm de long. Montrez-lui comment tresser les boudins Demandez-lui de faire 4 trous pour pouvoir décorer le pain avec les oeufs peints. Déposez la tresse sur une plaque badigeonnez-la de lait et parsemez-la d'amandes Laissez cuire 50 mn environ et laissez refroidir Demandez à votre enfant de décorer le pain avec les oeufs teintés.



[Imprimer la page](#)

Recette du gâteau de Pâques grecque aux oeufs