

Petits-pains gorets

Il te faut:

- Une paille
- De la pâte levée
- Un couteau
- Deux emportes pièces ronds
- Un pinceau à pâtisserie
- Un rouleau à pâtisserie
- Du papier sulfurisé
- De la farine



Marche à suivre:

1. Etaler la pâte à l'aide du rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 2cm environ.
2. Avec le grand emporte pièces, faire des gros ronds et avec le petits, le double.
3. Placer les grands ronds de pâte sur le papier sulfurisé et avec les petits ronds, il faudra faire des trous avec la paille pour faire des groins (on utilisera la même technique pour faire les yeux sur les grands ronds.)
4. Puis sur un autre petit rond de pâte, on le divisera en 2 à l'aide du couteau pour faire les oreilles.
5. Il faudra mouiller avec son doigt la pâte avant de poser le groin et les oreilles.
6. A l'aide du pinceau à pâtisserie, dorer à l'œuf les petits cochons et hop au four !
7. Four préchauffé à 200c, enfourner à 220c pendant 15 min.

