



Chère (maman), cher (papa),

On s'est bien régalez avec notre (gâteau des rois).  
Voici un petit morceau pour vous. Comme il n'est pas très gros, on vous donne la recette pour en faire un plus gros à (la maison).


### RECETTE DU GATEAU DES ROIS


500g de (farine) 


4 (oeufs) 0000


150g de (sucre) 

250g de (beurre) 


1/2 cube de levure de boulanger. 

un peu de lait 


des fruits confits 

Dans un verre: 

délayer la levure dans un peu de lait et laisser reposer.

Dans une casserole: 

Faire fondre le beurre

Dans un saladier: 

Mettre la (farine) et le (sucre)

Faire un puits (ATTENTION! de ne pas tomber dedans!)

Mettre dans le trou: les (oeufs), la (levure) et le (beurre) fondu.

Remuer avec une cuillère en bois.



Couvrir le saladier avec un torchon propre et mettre près du radiateur toute la nuit pour faire lever la pâte.

Le lendemain matin:

Faire une couronne avec la pâte et la mettre sur la plaque du four autour d'un verre retourné.

Dorer avec un jaune d'oeuf.

Mettre au four (thermostat 7) pendant environ 30 mn.

REGALEZ-VOUS! mais

ATTENTION aux kilos.