La recette du pain



Les ingrédients



3 verres de farine



1 petite cuillère à café de sel



1 sachet de levure



1 verre d'eau tiède

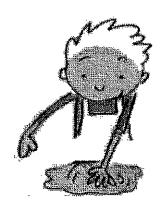




Verser la farine et le sel dans un saladier.

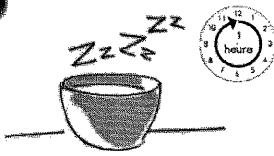
Diluer la levure dans le verre d'eau tiède et le verser dans le saladier.





Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne bien souple.





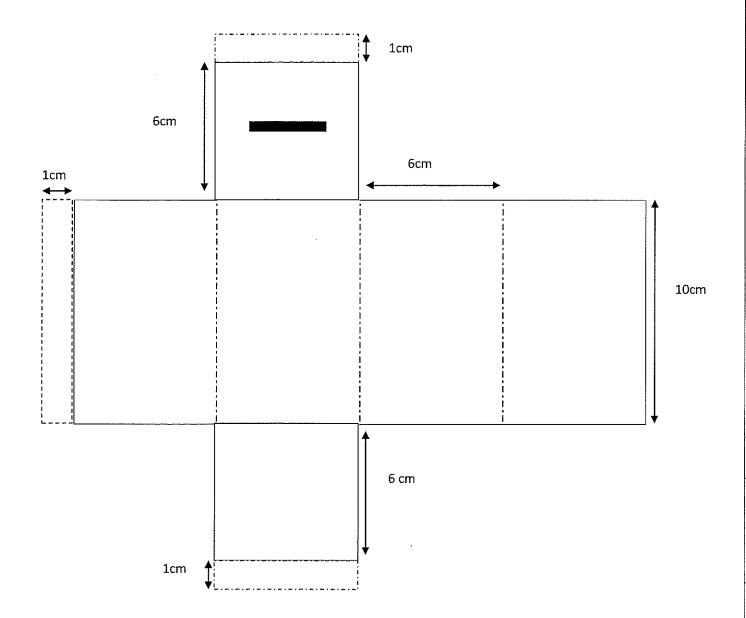
Couvrir le saladier avec un torchon et laisser la pâte reposer pendant au moins 1 heure.







Faire une belle boule. La placer sur une plaque farinée. Faire cuire pendant 25 minutes à 250°.



Confectionne et décore ta TIRELIRE DE LA SOLIDARITE

Pendant le Carême, tu peux accorder plus d'attention aux autres, notamment à ceux qui ont besoin de soutien!

Et si tu décidais de laisser de côté quelque chose, de t'en priver, et de mettre dans cette tirelire, l'argent correspondant... A la fin du Carême, tu pourras donner ta tirelire à une association pour la soutenir. Parles en à l'école... au KT...

