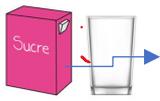
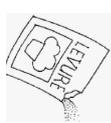


ATELIER : Couronne des rois express

Ingrédients :

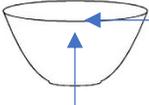


- 250 grammes de farine 
- 3 œufs 
- 125 grammes de beurre 
- 50 grammes de sucre en poudre 
- 1 sachet de levure chimique 
- 2 cuillères à soupe de sucre perlé 
- 2 cuillères à soupe de fleur d'oranger 
- 1 fève 

Matériel :

- Un saladier 
- Une cuillère en bois 
- Une cuillère à soupe 
- Un moule 
- Un four 
- Un bol 

Fabrication :

1- Dans le saladier  mettre la farine , le sucre , la levure .

2- Mélanger  

3- Faire fondre le beurre dans un micro- onde  

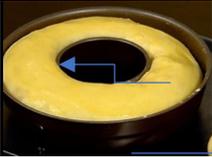
4- Réaliser un puit , ajouter le beurre fondu , les œufs 

, la fleur d'oranger 

5- Mélanger de nouveau  

6- Préchauffer le four thermostat à 5 ou 6. 

7- Beurrer un moule   et y déposer la pâte .

8- Verser le sucre perlé.  

9- Enfourner quand le four est bien chaud 

10- Laisser cuire pendant 30 minutes. 