



**J'ADORE FAIRE DE
LA PÂTISSERIE..
SURTOUT LE
BODDING DE
MAMIE..**

**Julia & Lorenza..
The tip of the week**

C'EST QUOI LE BODDING?

LE CAKE ANTI-GASPI PAR DÉFINITION

*TU Y METS TON PAIN RASSIS ET LE
FOND DE TON PANIER À FRUITS*

LES INGREDIENTS

- 750 G DE PAIN RASSIS
- 10 CL DE LAIT TIÈDE
- 1 TASSE (20 CL) DE CAFÉ FORT
- 4 ŒUFS
- 10 CUILLÈRE À SOUPE DE SUCRE
- 1 CUILLÈRE À CAFÉ DE CANNELLE EN POUDRE
- 1/2 CUILLÈRE À CAFÉ DE QUATRE ÉPICES
(GINGEMBRE MUSCADE CANNELLE GIROFLE)
- 150 G DE RAISINS SECS
- FRUITS DE SAISON "FOND DU PANIER"
- 2 CL DE RHUM
- 3 CL D'EAU
- 10 G DE BEURRE

(POUR 8 PERSONNES)

LA RECETTE

CASSER LE PAIN EN PETITS MORCEAUX DANS UN SALADIER.

ARROSER DE CAFÉ ET DE LAIT, MÉLANGER, COUVRIR D'UN LINGE HUMIDE (OU FILM ALIMENTAIRE) ET LAISSER LE PAIN SE GORGER DE LIQUIDE PENDANT UNE OU DEUX HEURES.

FAIRE TREMPER RAISINS SECS DANS LE RHUM ET L'EAU PENDANT UNE À DEUX HEURES ÉGALEMENT.

PRÉCHAUFFER LE FOUR À 120° (STATIQUE).

BATTRE LES ŒUFS. LES AJOUTER À LA PÂTE DE PAIN, AINSI QUE LES SUCRES, LES ÉPICES, LES FRUITS DU MOMENT ET BIEN AVANCÉS, LES RAISINS SECS ET LEUR JUS AU RHUM.

BIEN MÉLANGER, AU KITCHEN AID C'EST IDÉAL, POUR OBTENIR UNE PÂTE ÉPAISSE ET COLLANTÉ.

POUR FINIRBEURRER UN MOULE À CAKE OU À GÂTEAUX. Y ÉTALER LA PÂTE UNIFORMÉMENT. ENFOURNER POUR UNE HEURE À 120°. TESTER LA PÂTE AVEC UN COUTEAU OU UNE CURE-DENTS: LE GÂTEAU DOIT ÊTRE MOELLEUX, HUMIDE, MAIS FERME

C'EST QUOI LE BODDING?

**EN RÉSUMÉ..LE BON PLAN POUR
OCCUPER LES ENFANTS PENDANT UN
CONGÉ DE CONFINEMENT 😊**
