

Étiquette

Recette de la tresse de Noël fruitée

1. Imprimer l'étiquette sur du papier épais.
2. Découper et plier l'étiquette.
3. Coller le recto au verso. Faire un trou.
4. Attacher l'étiquette au cadeau avec un ruban ou une ficelle.

Préparation

.....

21 g de levure émiettée; env. 2,25 dl de lait tiède;
90 g de beurre fondu, refroidi; 1 œuf battu; 1 jaune d'œuf
mélangé avec 1 cc de crème et 1 cc de sucre, pour badigeonner;
sucre en grains pour parsemer, selon les goûts

Ingrédients à ajouter

.....

Préparation

env. 25 min, levage: 90 min, cuisson: env. 40 min

1 Verser tous les ingrédients du bocal/sachet dans un saladier, former un
puits. Délayer la levure dans un peu de lait. Verser dans le puits avec le reste
de lait, le beurre et l'œuf et rassembler en une pâte. Pétrir la pâte jusqu'à
ce qu'elle soit lisse et souple. Laisser doubler de volume à couvert à
température ambiante.

2 Tresser en 4 ou 2 brins. Laisser lever encore 20-30 min. Badigeon-
ner de jaune d'œuf et parsemer de sucre en grains selon les goûts.

3 Cuire 35-40 min dans la partie inférieure du four
préchauffé à 180° C. Couvrir évent. de papier
aluminium vers la fin de la cuisson.



Plier ici

**Tresse
de Noël fruitée**

— Recette —

pour

.....



Suisse. Naturellement.



www.swissmilk.ch

1 / 3

Étiquette

Recette de la tresse de Noël fruitée

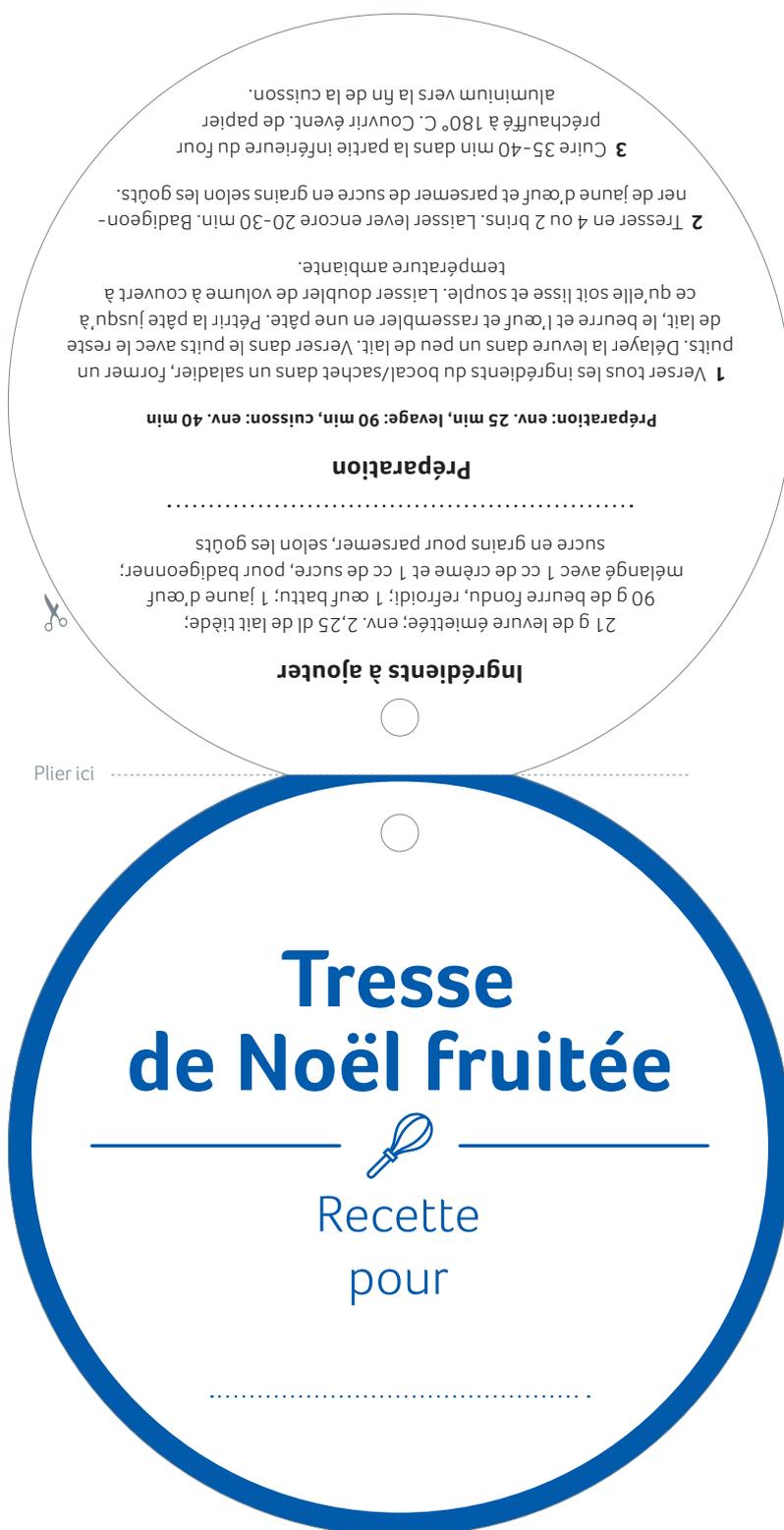
1. Imprimer l'étiquette sur du papier épais.
2. Découper et plier l'étiquette.
3. Coller le recto au verso. Faire un trou.
4. Attacher l'étiquette au cadeau avec un ruban ou une ficelle.



Étiquette

Recette de la tresse de Noël fruitée

1. Imprimer l'étiquette sur du papier épais.
2. Découper et plier l'étiquette.
3. Coller le recto au verso. Faire un trou.
4. Attacher l'étiquette au cadeau avec un ruban ou une ficelle.



Suisse. Naturellement.



www.swissmilk.ch

3 / 3