

4

Malaxez la pâte pendant 15 min jusqu'à que la pâte soit élastique.

Laisser reposer la pâte pendant que vous coupez les fruits.

Dès que tout est prêt, faites des boules de 5 cm au moins de diamètre puis étalez les boules de façon pas trop fine ni trop épaisse.

Séparez tous les ingrédients et assurez-vous que vous avez tous les ingrédients et tous les ustensiles.

Mélangez le sucre et la farine. Faites fondre le beurre.

Mélangez avec le sucre et la farine et le beurre.

Mélangez l'eau par petites quantités avec votre préparation.

3

5



Ingrédients 6 personnes

On a besoin de :

- 300 g de farine
- 150 g de beurre
- 3 cuillérées à soupe de sucre
- 8 cL d'eau tiède



2

6

Cuisson

Faites préchauffer le four à 200° C pendant au moins 3 ou 5 min avant d'enfourner vos empanadas.

Enfournez les empanadas et faites cuire pendant au moins 20 min (ça dépend des fours).



Empanadas

7



!Aprovechei
Bon appétit !

Année scolaire 2014-2015
École Louis Gardes
Classe de CE2-CM1-CM2

<http://petitslivres.free.fr>