

RECETTE DU KOULOURAKIA LAMBRIATIKA DE LA PÂQUE GRECQUE :



Une **recette** traditionnelle du **Koulourakia** pour découvrir les traditions de Pâques dans les autres pays du monde. Une recette pour fêter Pâques à la grecque.

Le Koulourakia lambriatika est un gâteau typique de la Pâques grecque :

Ajouter la farine et le lait en mélangeant bien Ajoutez ensuite les oeufs, la levure, le zeste de citron et le sucre. Mélanger pour obtenir une pâte assez molle Abaisser la pâte au rouleau sur 1 cm d'épaisseur environ Découper de fines lanières Plier chaque lanière en deux, les torsader et former un anneau Saupoudrer les anneaux d'amandes Poser les biscuits sur une plaque de cuisson et faire cuire 15 à 20 mn à four moyen (180° C) Travailler le beurre ramolli de façon à

obtenir une pommade Laisser refroidir avant de les servir durant la fête de Pâques 📄

[Imprimer la page](#)

Recette du Koulourakia lambriatika de la Pâques grecque

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

6,49 €

Réf : 01292



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €



Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr