

Koa'lendrier du mois de Janvier

Selon les idées de Mara Buschi - Accueillante familiale

Réalisation du bonhomme de neige

- Couper la chaussette en deux. Conserver le haut de la chaussette et la fermer avec un élastique sur l'envers
- Remplir la chaussette de riz à mi-hauteur et la fermer avec un élastique, rajouter du riz et fermer de nouveau avec un élastique pour former la tête du bonhomme de neige
- Coller deux boutons sur le ventre du bonhomme de neige
- Avec une chute de tissu créer une écharpe
- Placer des épingles à tête sur la tête pour former les yeux et le nez
- Pour finir, enrouler-rabattre sur deux tours le reste de la chaussette pour former le bonnet du bonhomme de neige

Matériel

Des chaussettes
Des élastiques
Des boutons
Des ciseaux
Du riz
Des aiguilles à tête
ronde
Une chute de tissu



Recette de la couronne

- Mélanger la farine, le sel et le sucre dans un grand bol
- Émietter la levure et l'incorporer
- Couper le beurre en dés et les ajouter
- Ajouter la moitié du zeste du citron râpé et le lait, bien mélanger, pétrir le tout env. 10 min. (Pâte molle et lisse)
- Laisser doubler de volume env. 2 h à couvert à température ambiante
- Façonnage: prélever 8 portions d'env. 80 g et façonner 8 boules
- Glisser la fève ou une amande dans une des boules
- Façonner une grosse boule avec le reste de la pâte, déposer au centre sur une plaque chemisée de papier de cuisson, répartir autour les petites boules
- Laisser lever encore env. 30 min à couvert à température ambiante
- Préchauffer le four à 180 °C
- Battre l'œuf et badigeonner le tout, parsemer de sucre en grains ou d'amandes ou les deux
- Cuisson: env. 30 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser refroidir la couronne sur une grille

Ingrédients

500 g de farine
1.5 c.c de sel
3 c.s de sucre
0.5 cube de levure (env. 20 g)
60 g de beurre mou
1 citron
3 dl de lait
1 œuf
1 c.s. de sucre en grains ou d'amandes

