

Recette : les merveilles de Gd-Maman

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Le messenger suisse de France : revue mensuelle de la Colonie suisse de France**

Band (Jahr): **6 (1960)**

Heft 12

PDF erstellt am: **21.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Les Merveilles de G^d Maman

Comme des princesses d'antan
 En leur toilette dorée
 Les voici, légères et poudrées
 Les "Merveilles de G^d Maman"
 Elles sont fragiles ces princesses
 Et vont parfois se bousculant
 Mais qu'elles sont délicieuses
 Les Merveilles de G^d Maman.

Dans une terrine, mettez 125g^s de sucre
 Le zeste d'un citron haché, une pincée de sel.
 Battez le tout avec 4 oeufs frais et 1/2 verre d'eau.
 Ajoutez 750g^r de farine et 100g^r de beurre fondu.
 Sur une table, laissez reposer 3 heures.
 Abaissez cette pâte de l'épaisseur de 2^{mm}.
 Puis coupez-y des sujets à la roulette.
 Faites frire à grande friture
 Saupoudrez de sucre glace.
 Les "Merveilles" sont à servir froides.



Reproduction réservée