

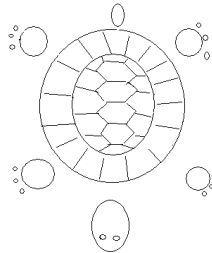
## Quand Maman Tortue promène ses petits ...



### Ingrédients pour la pâte:

- 500 g de farine type 45
- 1 sachet de levure sèche
- 300 ml de lait tiède
- 40 g de sucre
- 10 g de sel
- 80 g de beurre ramolli

Préparer et peser tous les ingrédients 2 fois (maman et bébés). Mettre la farine dans le bol du robot avec le crochet pétrisseur, ajouter la levure et mélanger. Verser le lait tiède, quand la boule commence à se former ajouter seulement le sucre et le sel mélangés. Incorporer le beurre coupé en dés. Pétrir pendant 5 min, le beurre pénètre ainsi correctement dans la pâte. Recommencer l'opération une seconde fois. Laisser lever au moins 45 min à 1h00. Rabattre la 1<sup>ère</sup> boule de pâte et former le corps de la maman .Poser sur une toile de cuisson. Dans la 2<sup>ème</sup> boule, prélever 5 morceaux pour les 4 pattes, la tête et la queue.



Avec le reste de pâte confectionner 12 petites tortues de la même façon. Laisser lever 1h00, il faut que ça double de volume. Préchauffer le four th°6 ou 180 °C. Avant d'enfourner, vaporiser de lait. Cuire pour la grosse 20 à 25 min et 10 à 12 min les petites. Sortir du four et laisser refroidir. Couper le haut des carapaces des petites et garnir au choix : sucré ou salé (ici Nutella). Couper et évider la maman, poser les petites à l'intérieur.

