



Nature et
Découverte du
Monde

Ingrédients

Préparation

Petits gâteaux Véganes*

Par Mme Zuccarello et Mme Ehmann

Ton commentaire nous intéresse :
gts-sillenbuch@jugendhaus.net

pour 80 petits gâteaux:

- 400g de farine
- 100g de poudre d'amandes
- 250g de margerine froide
- 125g de yaourt de soja nature ou aux fruits (et oui, il faut remplacer 5 oeufs)
- 15g de sucre vanillé
- 150g de sucre en poudre
- Une pincée de sel
- Sucre glace pour la déco



1. Mélanger tous les ingrédients sauf le sucre glace pour obtenir une pâte homogène que tu enveloppes d'un film fraîcheur. Laisse reposer une heure au frigo.
2. Préchauffe le four à 165 degrés.
3. Prends une petite portion de ta pâte. Farine bien ton plan de travail. Avec la pâte, fais des rouleaux épais comme des saucisses (de 4 cm de diamètre). Découpe des petits gâteaux de 1 à 2 cm de largeur que tu déposes sur ta plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Aide-toi de la photo.



4. Les petits gâteaux ne gonflent pas pendant la cuisson donc tu peux en mettre beaucoup sur ta plaque.

5. Faire cuire pendant 10 à 15 minutes.

6. Chauds, les saupoudrer de sucre glace. Tu peux les mettre dans un bocal ou une boîte, ils se conservent pendant 2 semaines.

Bon appétit 😊

***Pourquoi n'as-tu pas utilisé d'oeufs ?**

Végane vient du mot anglais „vegetarian“ qui veut dire végétarien. Les véganes ne mangent pas de produits issus des animaux, donc pas de lait, d'oeufs, de fromage ou de miel. Ils ont un mode de vie respectueux des animaux : beaucoup ne portent pas de pull en laine par exemple. Aujourd'hui on trouve de plus en plus de produits véganes en cosmétique par exemple.