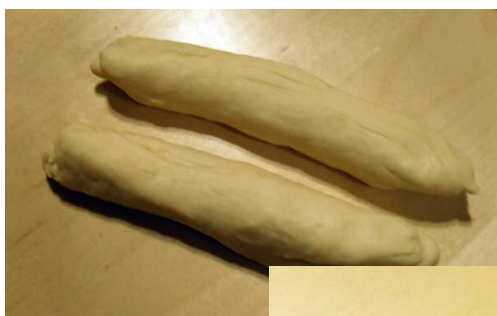




Nids de Pâques

1 portion de pâte à tresse (voir nos fiches cuisine)

Badigeonner avec un œuf entier battu avant de mettre au four



Attention!

Quand vous mettez un œuf dur pour la cuisson, veillez à casser la coquille sur le dessus, sinon l'œuf explose dans le four.

Prenez de préférence un œuf dur non coloré pour la cuisson, et remplacez-le après par un œuf teint.