Titre de la recette : un pâté créole.

**\* Nombre de personnes : 8**

**\*Temps de préparation : 10 MIN**

**\*Temps de cuisson / temps de réfrigération : 1 heure.**

|  |  |
| --- | --- |
| **\*  Les ingrédients:** | **\* Les ustensiles :** |
| -1kg de farine  -250 g de sucre  -250 g de beurre  -6 œufs  -1 sachet de levure  -2 cl de liqueur  -8 morceaux de papaye | * Un bol * Les mains * Une cuillère |

|  |
| --- |
| \***Les étapes de la préparation :** |
| 1. Mettre tous les ingrédients secs dans le bol. 2. Mélanger le tout avec le beurre mou et faire un puit. 3. Y mettre les œufs et pétrir la pâte pour former une boule. 4. Laisser reposer 30 minutes. 5. Beurrer le moule et y mettre la moitié de la pâte. 6. Ajouter les morceaux de papaye. 7. Faire cuire au four pendant 1 heure.   C:\Users\Guylene\Desktop\atel gateaux\DSC01348.JPG |