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 |