



La ^{fruitable} recette des petits cailloux du Petit Poucet

à raconter et à cuisiner avec le Petit Poucet et ses six frères



Ingrédients : 200g de biscuits secs émiettés (ex: Petit beurre)  - 120g de pépites de chocolat 

80g de beurre  - 1 boîte de lait concentré sucré (400g)  - 125g de raisins secs. 



Le premier frère fit fondre le beurre.



Le deuxième frère émietta les biscuits et les ajouta au beurre fondu.



Le troisième frère renversa le lait concentré dans le saladier.



Le quatrième frère arriva, tous les raisins secs et les pépites de chocolat il y jeta.



Le cinquième frère était costaud. Avec ses biscoteaux, il mélangea la pâte.



Le sixième frère renversa tout sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et tassa, tassa, tassa. Puis il mit la plaque au four (180°C).



15 à 20min après, les 6 frères, sans se brûler, sortirent la plaque du four.



Ils découpèrent la pâte en carrés pendant qu'elle était encore tiède.



Ils attendirent que les petits cailloux refroidissent puis ils les retirèrent de la plaque et les croquèrent.