



Bébé Hermann

Le gâteau de l'amitié des enfants

HERMANN est une pâte à fermentation naturelle qui lève en 10 jours. La base est une matière que vous recevrez d'une amie. Après les 10^{ème} jours, vous en donnerez aussi à trois amies tout en cuisant de votre côté la quatrième part. Et n'oubliez pas de donner la recette avec la base.

C'est une façon comme une autre de faire passer l'amitié.

Comment le soigner?

Veillez à ce qu'il ait chaud. Couvrez-le d'un torchon afin qu'il respire, vive, se développe. Par conséquent, mettez-le dans un grand saladier.

1 Tasse = un volume de 150 ml d'eau

La base: 1/2 tasse de farine, 1/2 de sucre et 1/2 de lait, bien mélanger et continuer la recette.

Moule: 38cm

01^{er} jour : Vous recevez Hermann - Le mettre dans un récipient haut

02^{ème} jour : Le remuer avec une cuillère en bois

03^{ème} jour : Le remuer avec une cuillère en bois

04^{ème} jour : Le nourrir:
d'une tasse de sucre
d'une tasse de farine
d'une tasse de lait

05^{ème} jour : Le remuer avec une cuillère en bois

06^{ème} jour : Le remuer avec une cuillère en bois

07^{ème} jour : Le remuer avec une cuillère en bois

08^{ème} jour : Le nourrir:
d'une tasse de sucre

d'une tasse de farine

d'une tasse de lait

09 ème jour : Le remuer avec une cuillère en bois

10 ème jour : Le diviser en quatre parts et en distribuer trois avec la recette.

Compléter votre quart restant avec:

3 œufs

3/4 de tasse d'huile

1 tasse de sucre

2 cuillères à café de cannelle et bien mélangé

2 tasses de noisettes moulues

(ou 1 tasse de raisins secs marinés dans du Rhum et 1 tasse de noisettes moulues)

2 tasses de farine

2 pommes rouges râpées et bien mélanger

1 sachet de poudre à lever

Bien mélanger le tout et mettre le mélange dans un moule beurré et fariné

Mettre au four pendant 45 min à 1h00, thermostat 6 soit 180°

<http://chezarmonych.eklablog.com/>

