



INGRÉDIENTS

- 1) Une moitié de chou
- 2) 3 verres de farine
- 3) 1 verre de lait
- 4) 260g. de beurre
- 5) 4 cuillères à café de sucre
- 6) 1 sachet de levure de boulanger
- 7) 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 8) 3 œufs
- 9) sel



Petits gâteaux au chou Пирожки с капустой

PRÉPARATION

- ① Verser dans un verre la levure, 1/2 verre de lait chaud et une cuillère à café de sucre.
 - ② Faire fondre 200 grammes de beurre, ajouter 1/2 verre de lait, 2 cuillères à soupe de crème fraîche, un jaune d'œuf, une cuillère à café de sel, 2 cuillères à café de sucre
 - ③ Y verser la levure. Ajouter la farine, mélanger.
 - ④ Laisser reposer 1 heure
 - ⑤ Faire cuire 2 œufs durs et les couper en petits morceaux.
 - ⑥ Blanchir le chou, le faire cuire à la poêle jusqu'à ce qu'il soit tendre. Saler et ajouter 1 cuillère à café de sucre, 60 grammes de beurre et les morceaux d'œufs.
- Faire de petites boules de pâte, les étaler (diamètre: 7,8 cm), les garnir de chou les fermer.
Badigeonner de blanc d'œuf.
Mettre au four à 180° pendant 20 minutes.

