LES GATEAUX

1. **BRIOCHE**

Ingrédients : 5 cuillères de farine – 1 verre de crème fraîche – 2 cuillères à soupe de sucre - 1 œuf – un peu de sel – 1 cuillère à café de levure(μαγιά) – 30g de beurre

Préparation : 15 minutes

Ustensiles : moule (ταψί) – saladier

Cuisson : 40 minutes

**RECETTE :**

1. Mettre dans un saladier la farine
2. Mélanger avec la crème fraîche , le sucre , 1 blanc d’œuf battu en neige , la levure , un peu de sel
3. Verser le mélange dans un moule beurré
4. Battre un jaune d’œuf et l’étendre(αλοίφω) sur le mélange
5. Faire cuire 40 minutes

