

LA RECETTE DE SHABBAT

Dans cette rubrique, assurément la plus ludique de votre newsletter, retrouvez chaque mois une recette de cuisine par un membre de la grande famille de Hadassah, pour égayer votre week-end comme votre shabbat. Ce mois-ci, **Lucette Chouraqui**, fidèle bénévole de Hadassah France, nous donne sa recette des Galettes blanches de Pourim, que nous venons de fêter.

A. GALETTES

Ingrédients

- 500 g de farine
- 125 g de sucre en poudre
- 12,5 cl d'huile
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique

Préparation

- 1) Mélangez le tout avec de l'eau tiède afin d'obtenir une pâte molle
- 2) Enfourez pendant 15 à 20 minutes (Thermostat 6)



B. GLAÇAGE BLANC

Ingrédients

- 2 blancs d'œufs
- 200 à 250 g de sucre glace
- 1 cuillère à café de jus de citron

Préparation

- 1) Battre les blancs d'œuf en neige très ferme puis ajouter le sucre glace et finir avec le jus de citron
- 2) (Il est possible de rajouter quelques gouttes de colorant alimentaire)
- 3) Tremper les galettes dedans
- 4) Les garnir avec des perles alimentaires multicolores et laisser sécher

BON APPÉTIT !