

# VACANCES NEWS

*Saint Pierre de Lages*



## Vacances de Toussaint 2016

### Rubrique travaux publics

#### Nouvel aéroport à St Pierre de Lages !

Les travaux du nouvel aéroport ont été rapides et les premiers décollages ont déjà eu lieu !



### Rubrique Mode

#### Relooking d'Halloween

Tous nos meilleurs conseils beauté pour cet automne



AVANT



APRES



### *Recette du moment*

#### Les crinkles au chocolat

*Ingrédients pour 30 crinkles :*

- 200 g de chocolat
- 50 g de beurre
- 2 œufs
- 80 g de cassonade
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 190 g de farine
- 1 pincée de sel
- Sucre glace

Testé pour vous par tous les petits gourmands de St Pierre de Lages

- Faire fondre le chocolat et le beurre.
- Dans un récipient fouetter les œufs et le sucre. Incorporer le chocolat et le beurre, puis la farine, la levure et le sel.
- Placer cette pâte au frigo pendant 2 heures
- Préchauffer le four à 180°C
- Faire des boules de la taille d'une noix et les recouvrir de sucre glace
- Enfourner sur une plaque recouverte de papier sulfurisé pour 11 minutes.
- Laisser refroidir et déguster !

### Rubrique culture

Nos jeunes envoyés spéciaux sont partis à Toulouse voir le spectacle :



Résultat critique :

