



## Recette – Boule de graisse



### Ingrédients :

- 6 cuillères à soupe de graisse végétale non-salée (végétaline, margarine)
- 4 cuillères à soupe de graines/ céréales non salées (tournesol, orge, avoine, blé)
- 2 cuillères à soupe de raisins secs

### Ustensiles :

- Un saladier pour faire le mélange
- Un bout de corde/ ficelle pour accrocher la boule

### Étapes de fabrication :

- Ramollir la graisse végétale non-salée en la laissant à température ambiante ou en la frottant dans vos mains
- Faire un nœud à une extrémité de la corde
- Dans le saladier, ajouter les graines/ céréales, les raisins secs et la graisse végétale ramollie
- Malaxer le tout jusqu'à obtenir une boule autour du nœud de la corde.
- Mettre au froid quelques minutes pour solidifier le tout

