

# MIKADO



nomades épuisés



Vous voulez frimer en apportant à l'école des gâteaux faits maison, sortis d'une boîte en fer, dignes du parent parfait? Abstenez-vous simplement de dire que ce sont les enfants qui les ont préparés :)

## INVERSION DES RÔLES ① L'ENFANT PRÉPARE ② LE PARENT DÉGUSTE



200 g de farine, 2 oeufs,  
100 g de chocolat noir  
(variante chocolat blanc ou  
au lait)



Mélange le sucre et le  
beurre ramolli. Puis  
ajoute la farine  
et le sel.



Pétris à la main, ajoute  
les oeufs. Quand tu obtiens  
une belle boule laisse-la  
au frigo 40 min.



Forme des boudins  
longs et fins, de tailles  
régulières.



1 pincée de sel,  
120g de sucre glace,  
120g de beurre



Dispose-les sur une  
feuille de cuisson.  
Enfourne-les dans un  
four préchauffé à 180°C  
pendant 5 à 8 min.  
Laisse les bâtonnets  
refroidir pour ne pas  
les casser.



Fais chauffer le  
chocolat au bain  
marie, retire-le du  
feu puis trempe  
les bâtonnets  
jusqu'au 3/4.



Role les bâtons dans la  
déco' et laisse-les durcir  
sur du papier sulfurisé.

Décorations au choix :  
sucre décor, billes  
multicolores, noisettes ou  
pistaches concassées,  
pétales de roses cristallisés...

