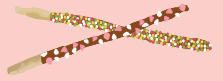
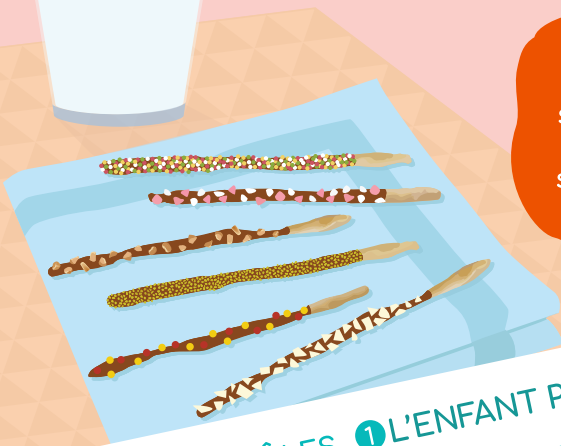


MIKADO



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...

