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 ❶ L'ENFANT PRÉPARE ❷ LE PARENT DÉGUSTE

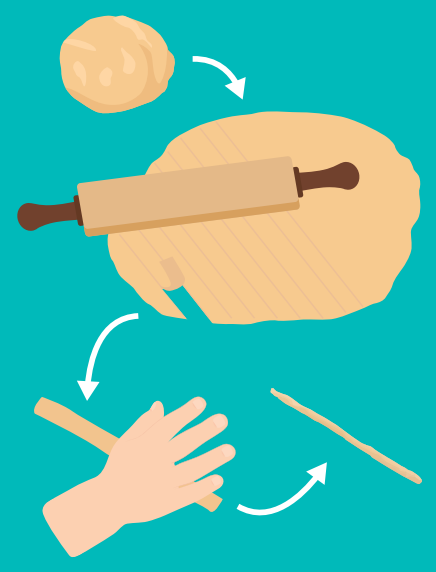
200 g de farine, 2 oeufs, 100 g de chocolat noir (variante chocolat blanc ou au lait)

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

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

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.

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.

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

PARENT ÉPUISÉ