

ESCARGOTS FEUILLETES A LA CANNELLE

- 1 pâte feuilletée**
- 1 œuf**
- 3 cuillères à soupe de sucre**
- 1 cuillère à soupe de cannelle**



Mélanger les poudres.

Donner une boule de pâte à chaque enfant pour qu'il puisse l'étaler.

Parsemer la pâte feuilletée du mélange des poudres.

Former les rouleaux et les mettre 15 minutes au congélateur

Couper des sections de rouleau d'un demi centimètre.

Déposer les escargots sur une plaque légèrement mouillée.

Badigeonnez chaque escargot à l'aide d'un pinceau de jaune d'œuf.

Les mettre à cuire à 210°C pendant 15 minutes.

