

ESCARGOTS FEUILLETES CHOCO-NOISETTES

- 1 pâte feuilletée
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 3 cuillères à soupe de cacao amer
- 3 cuillère à soupe de poudre de noisette
- 1 oeuf

Mélanger les poudres



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

Parsemer la pâte feuilletée du mélange des poudres.

Former des rouleaux et les mettre 15 minutes au congélateur



Découper des sections de rouleau d'un demi centimètre (avec l'aide de l'adulte).



Déposer les escargots sur une plaque légèrement mouillée.

Badigeonnez chaque escargot à l'aide d'un pinceau de jaune d'œuf. et les mettre à cuire à 210°C pendant 15 minutes