

ESCARGOTS FEUILLETES NOIX DE COCO

- 1 pâte feuilletée
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 3 cuillères à soupe de noix de coco rapée
- 1 œuf



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 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

