



Petits gâteaux Arlettes



1h30 **15 min** **15 min** **1h** **394**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

1 Pâte(s) feuilletée(s)
50 g **Sucre roux**
30 g **Beurre**

Étape 1

Préparation des arlettes

- 1 Découper la pâte feuilletée en carré.
- 2 Faire fondre le beurre.
- 3 Badigeonner la pâte feuilletée de beurre fondu.
- 4 Saupoudrer de sucre roux.
- 5 Rouler la pâte en boudin en la serrant bien puis l'envelopper dans du film alimentaire.
- 6 Laisser au réfrigérateur pendant 1 heure.
- 7 Si on est pressé, mettre la pâte 10 minutes au congélateur. La pâte doit être bien froide sinon elle sera difficile à découper.
- 8 Découper le boudin de pâte en tranches d'1,5 cm d'épaisseur.
- 9 A l'aide du rouleau à pâtisserie, étaler finement les tranches.
- 10 Recouvrir une plaque de four de papier sulfurisé et déposer les arlettes dessus.
- 11 Les saupoudrer à nouveau de sucre roux.
- 12 Recouvrir les arlettes de papier sulfurisé puis déposer une plaque à pâtisserie dessus.
Faire cuire à 180°C (Th.6) pendant environ 10 minutes.

13

14 Bien surveiller la cuisson afin qu'elles ne brûlent pas.

Étape 2

Dressage

1

Sortir du four, laisser refroidir et déguster froid.