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 feuilleté 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.