



Petits gâteaux Escargots



1h32 **20 min** **12 min** **1h** **391**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les escargots

60 g **Sucre glace**
140 g **Beurre**
240 g **Farine**
3 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
3 c. à soupe **Cacao en
poudre**
1 c. à café **Extrait de
vanille**
1 **Vermicelle(s) de
chocolat**

Étape 1

Préparation des escargots

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Disposer le sucre glace et le beurre dans un saladier puis les fouetter à l'aide d'un batteur jusqu'à obtention d'une texture crémeuse.
- 3 Ajouter l'extrait de vanille puis les jaunes d'œufs un à un tout en continuant de battre.
- 4 Stopper le batteur et incorporer la farine à l'aide d'une cuillère en bois.
- 5 Diviser la pâte en deux pâtons et incorporer le cacao en poudre à l'un des pâtons.
- 6 Étaler les deux pâtons en rectangle d'un demi-centimètre d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 7 Superposer les deux pâtons et les disposer sur du film alimentaire.
- 8 Les enrouler pour former un boudin puis les entreposer 1h au réfrigérateur.
- 9 Sortir les pâtons du réfrigérateur et ôter le film alimentaire.
- 10 Rouler les pâtons dans des vermicelles en sucre et le couper en tranche à l'aide d'un couteau d'office.

11 Déposer les biscuits sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé.

12 Faire cuire 12 minutes au four.

Étape 2

Dressage

1 Laisser ensuite les biscuits refroidir sur une grille à pâtisserie puis déguster.