



Mikado



Préparation
20 min



Cuisson
10 min

INGREDIENTS

- 1 oeuf
- 90 gr de chapelure de pain
- 1 c. à café de levure chimique
- 1 c. à café de sucre vanillé
- 30 gr de sucre
- 1 c. à soupe de lait
- 80 gr de beurre pommade
- 140 gr de chocolat noir/lait/blanc

USTENSILS

- 1 four
- 1 cuillère en bois
- 1 casserole

PRÉPARATION

- 01 Broyez le pain de la veille pour en faire de la chapelure
- 02 Malaxez 60 gr de beurre avec le sucre
- 03 Ajoutez la chapelure et la levure et mélangez le tout
- 04 Incorporez le lait et la vanille et mélangez pour obtenir une pâte homogène
- 05 Façonnez de petits boudins longs et fins en les disposant sur une plaque de four (avec papier sulfurisé)
- 06 Faites cuire 10 min à 180°C
- 07 Faites fondre le reste de beurre et le chocolat et faites tremper les bâtonnets refroidi dans le chocolat (en laissant une partie sans chocolat). Vous pouvez aussi rajoutez de la noix de coco râpée.

ASTUCE ANTI-GASPI DU MOIS

Achetez en vrac chez vos commerçants de proximité.



www.crumbler.fr



06 45 25 87 92



contact@expliceat.fr