

TORTILLONS



Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>

Pour vous donner envie:

Très simple, bon et jolis

Proportions pour environs 70 Pièces

Total 35mn Préparation 25 mn Repos 0 mn Cuisson 10mn

Les Ingrédients

200 Gr de Farine
1 Jaune d'œuf
125 Gr de Beurre
1 Cuill. à S de Miel
125 Gr de Sucre
1 Sachet Sucre Vanillé
1 Cuill. À C de Cacao Poudre

La Recette

Mélanger tous les ingrédients au robot sauf Cacao (Voir astuces)
Partager l'appareil en deux.
Ajouter le Cacao à une moitié.
Faire des Petits boudins avec les mains et tresser.
Cuire 10 mn environ à 180°

Astuces, Conseils, Informations complémentaires

Le beurre ne sera pas liquide ni pommade mais entre les deux.
(A voir éventuellement au micro-ondes)
Pour ma part le beurre était coupé en morceaux,
puis j'ai chauffé la cuve rempli de tous les ingrédients avec un sèche-cheveux.
Ça a l'avantage que l'on maîtrise complètement la texture qui doit rester ferme.

Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

17/20

Matériel Particulier

Robot - Feuille Silicone - Sèche-cheveux