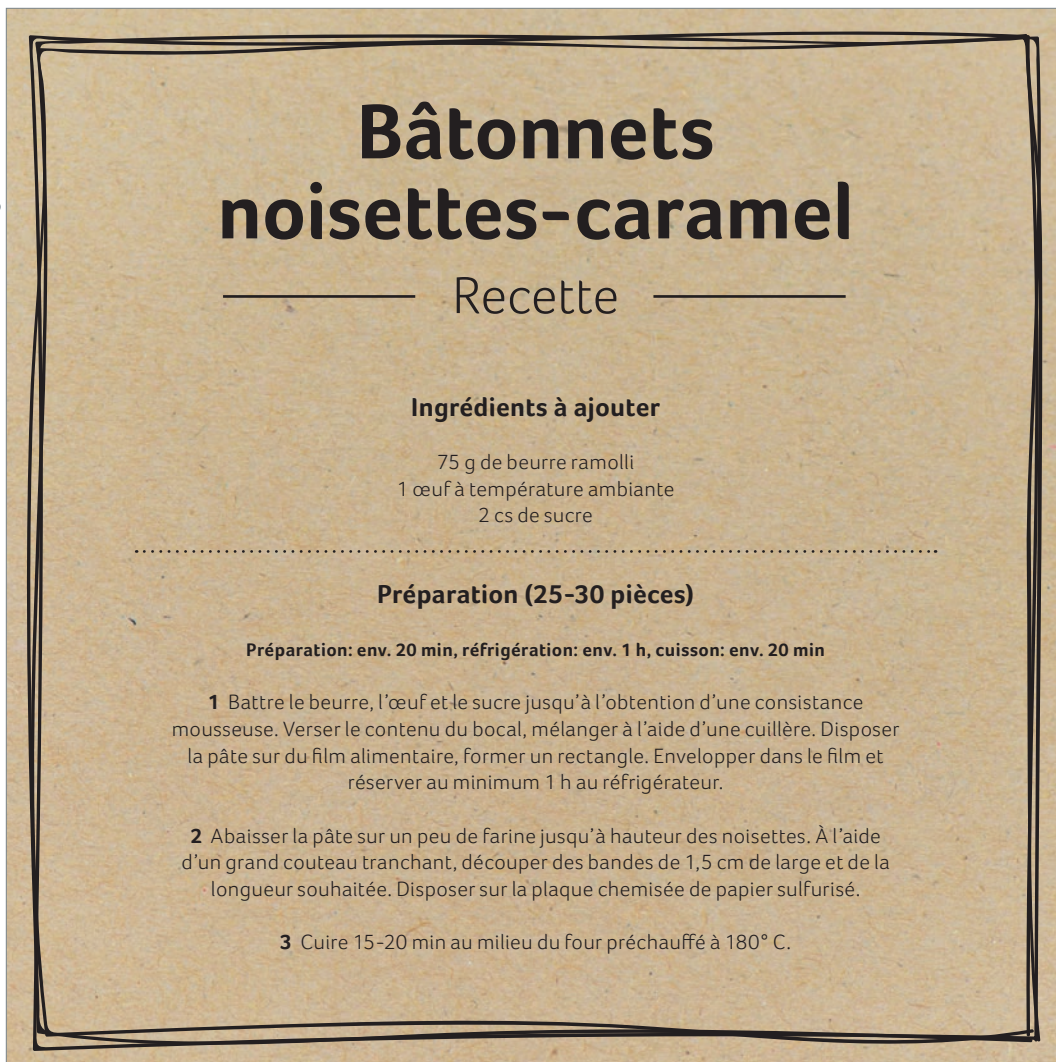


Étiquette

Recette des bâtonnets noisettes-caramel

1. Imprimer l'étiquette sur du papier épais.
2. Découper et rouler l'étiquette.
3. L'attacher au cadeau avec un ruban ou une ficelle.



Étiquette

Recette des bâtonnets noisettes-caramel

1. Imprimer l'étiquette sur du papier épais.
2. Découper et rouler l'étiquette.
3. L'attacher au cadeau avec un ruban ou une ficelle.



Bâtonnets noisettes-caramel

Recette

Ingrédients à ajouter

75 g de beurre ramolli
1 œuf à température ambiante
2 cs de sucre

Préparation (25-30 pièces)

Préparation: env. 20 min, réfrigération: env. 1 h, cuisson: env. 20 min

- 1** Batre le beurre, l'œuf et le sucre jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse. Verser le contenu du bocal, mélanger à l'aide d'une cuillère. Disposer la pâte sur du film alimentaire, former un rectangle. Envelopper dans le film et réserver au minimum 1 h au réfrigérateur.
- 2** Abaisser la pâte sur un peu de farine jusqu'à hauteur des noisettes. À l'aide d'un grand couteau tranchant, découper des bandes de 1,5 cm de large et de la longueur souhaitée. Disposer sur la plaque chemisée de papier sulfurisé.
- 3** Cuire 15-20 min au milieu du four préchauffé à 180° C.



Étiquette

Recette des bâtonnets noisettes-caramel

1. Imprimer l'étiquette sur du papier épais.
2. Découper et rouler l'étiquette.
3. L'attacher au cadeau avec un ruban ou une ficelle.



Bâtonnets noisettes-caramel



Recette

Ingrédients à ajouter

75 g de beurre ramolli
1 œuf à température ambiante
2 cs de sucre

Préparation (25-30 pièces)

Préparation: env. 20 min, réfrigération: env. 1 h, cuisson: env. 20 min

- 1** Batre le beurre, l'œuf et le sucre jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse. Verser le contenu du bocal, mélanger à l'aide d'une cuillère. Disposer la pâte sur du film alimentaire, former un rectangle. Envelopper dans le film et réserver au minimum 1 h au réfrigérateur.
- 2** Abaisser la pâte sur un peu de farine jusqu'à hauteur des noisettes. À l'aide d'un grand couteau tranchant, découper des bandes de 1,5 cm de large et de la longueur souhaitée. Disposer sur la plaque chemisée de papier sulfurisé.
- 3** Cuire 15-20 min au milieu du four préchauffé à 180° C.



Suisse. Naturellement.



www.swissmilk.ch

3 / 3