



SUCETTES CŒURS SABLÉS

RECETTE - 5 ANS

Des sucettes en sablés fourrées de confiture de fraises en forme de cœur pour dire je t'aime à Maman, Papa, Mamie, Papi ou à son(sa) Valentin(e) chéri(e) !

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

INGRÉDIENTS

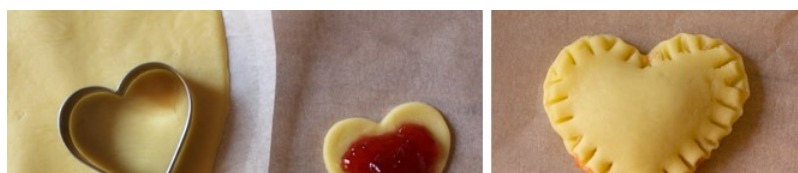
Une pâte sablée
Du sucre coloré
Des brochettes

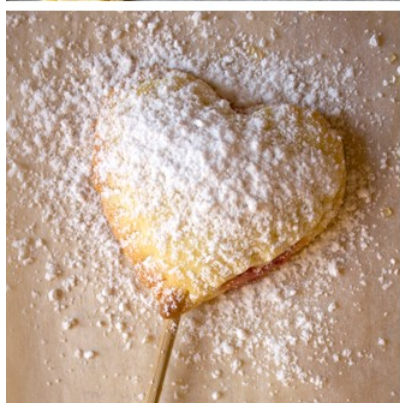
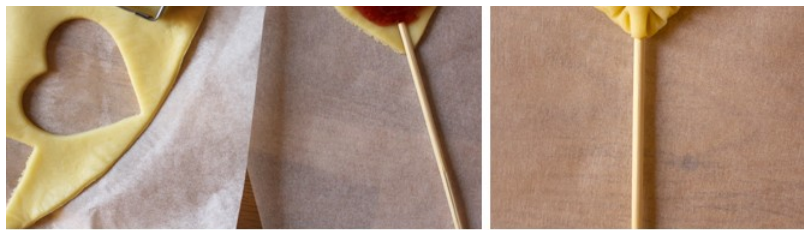
De la confiture de fraises
Des mini-smarties
Un emporte-pièce en forme de cœur

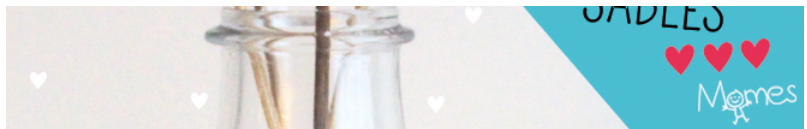
RECETTE SUCETTES CŒURS SABLÉS



1. Préchauffer le four à 180°C et découper avec l'emporte pièce des cœurs de pâte sablée.
2. Positionner les brochettes sur les cœurs et déposer une cuillère à café de confiture sur le cœur.
3. Recouvrir avec un autre cœur en pâte sablée et refermer les bords à l'aide d'une petite fourchette.
4. Poser délicatement les sucettes-cœurs fermées sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
5. Saupoudrer certains cœurs de sucre rose ou positionner les mini-smarties en appuyant bien.
6. Cuire au four pendant 10 minutes environ (les cœurs doivent être légèrement dorés).







ASTUCE

Une fois cuites et refroidies, les sucettes simples peuvent être saupoudrées aussi de sucre glace.

0 commentaires

Trier par Les plus anciens

Ajouter un commentaire...

[plugin Commentaires Facebook](#)