

Lupettacrea



Une petite recette appréciée pour un pousse café ou thé. ..Et goûters pour petits et grands.

Pour la pâte feuilletée j'utilise une préparation bio sans gluten.

Je forme 2 petites boules que j'étale très finement en 2 disques.

J'étale 3 CS de pâte à tartiner

Je parsème d'éclats de noix de cajou.

Je pose le 2eme disque par dessus.

Je me sers d'un petit coquetier au centre pour marquer un cercle. De ce cercle je trace des rayons .

Je tourne sur lui même chaque bande- rayon.

Je parsème d'éclats de noix de cajou et passe un peu de beurre fondu .

Allez hop...Au four préchauffé...180 degrés pendant 15 minutes

Dégustez le refroidi sous le soleil printanier.....

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr