









Les sucettes des rois

Pour 12 sucettes • Préparation : 25 minutes • Cuisson : 15 minutes

Ingrédients

-  2 ronds de pâte feuilletée
-  100 g de poudre d'amande
-  50 g de cassonade
-  50 g de beurre mou
-  2 jaunes d'œufs
-  1 verre de 7 à 8 cm de diamètre
-  12 bâtonnets de glace en bois
-  1 fève

CES MINI-GALETES SONT À CROQUER !



1 Allume le four à 180 °C (th. 6). Découpe avec le verre 24 ronds de pâte feuilletée. Poses-en 12 sur une plaque recouverte de papier cuisson.



2 Dans un bol, mélange la cassonade, le beurre, la poudre d'amande et un jaune d'œuf. Puis, dépose une grosse cuillerée à café de cette crème au milieu des ronds.



3 Pose un bâtonnet sur chaque rond en l'enfonçant dans la crème. Cache la fève dans une des sucettes. Pose un deuxième rond de pâte sur le premier.



4 Colle le bord des ronds en appuyant dessus. Trace des croisillons avec un couteau pointu. Badigeonne de jaune d'œuf et mets au four pendant 15 minutes.