



Mikados maison, par Les Gâteaux De Jessica

Mikado maison par Les Gâteaux de Jessica

Des petits bâtonnets croquants enrobés de chocolat...

Préparation : 30 min Cuisson : 10 min Four

Ingrédients

pour 20 ou 22

1 pâte sablée

chocolat pâtissier

vermicelles de couleur (facultatif)

Préparation

pour mikados maison

Enlever les bords ronds de la pâte. Découper des bandes d'environ 1 cm de largeur, puis recouper la pâte en deux. Plier les bandes en deux, puis souder les bords. Rouler les bandes sur elles-mêmes pour leur donner une forme arrondie, mais attention à ne pas trop les affiner.

Déposer ces bâtonnets sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Badigeonner de jaune d'œuf. Puis enfourner 8/10min à 180°C.

Faire fondre le chocolat au bain marie. Rouler chaque mikado dedans. Décorer avec des vermicelles de couleur (ou pas).

Pour varier

Une recette à décliner pour tous les goûts : chocolat blanc, chocolat noir, éclats de pistaches...

