



Recette SALÉE

Cette recette peut être réalisée par un enfant, sous la surveillance d'un adulte.



Nombre de personne : 6 - Temps de préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn - Difficulté : Facile



Les doigts de sorcières

> Préparation

- Dérouler la pâte feuilletée.
- Découper des bandelettes et enrouler chaque saucisse avec la pâte.
- Faire des encoches sur le dessus.
- Battre un œuf et en mettre un peu sur l'extrémité et déposer une amande sur le dessus.
- Mettre au four 15 minutes à 180°C.

Ingredients

- 12 saucisses de strasbourg
- une pâte feuilletée
- 12 amandes
- Un œuf