



Recette mikado maison

Pour une douzaine d'unités,

Ingrédients	Matériel
<ul style="list-style-type: none">• 60gr de beurre• 1 pincée de sel fin• 1 sachet de sucre vanillé• 150gr de farine• 100gr de chocolat• 25gr de cassonade• 40gr de lait• De la décoration (noix de coco, pistaches concassées...)	<ul style="list-style-type: none">• Un saladier• Une plaque four• Du papier cuisson• Un rouleau pâtisserie• Une casserole

Étape 1 : Préchauffer le four à 175 degrés. Mélanger la farine avec la cassonade, le sucre vanillé et le sel.

Étape 2 : Ajouter le beurre coupé en petits morceaux et l'incorporer du bout des doigts pour obtenir un mélange sablonneux.

Étape 3 : Verser le lait et mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Étape 4 : Laisser reposer la pâte au frigo pendant 30 min.

Étape 5 : Etaler la pâte sur 5mm d'épaisseur et former un rectangle de plus ou moins 15cm de long. Y découper des bandelettes de 5 mm de large.

Étape 6 : Les placer sur une plaque de four couverte de papier cuisson et enfourner le tout pendant 12 à 15 min à 175 degrés.

Étape 7 : Pendant le temps de cuisson, laisser le chocolat fondre au bain marie. Y tremper les bâtonnets une fois cuits et refroidis et les décorer (cacahuètes concassées, paillettes de sucre...)

Bon appétit !