

Sapin feuilleté et pâte à tartiner

- *125 g de noisettes en poudre
- *3 c. à s. g de sucre glace
- *75g de beurre mou
- *200 g de chocolat au lait
- 170g de lait concentré sucré

- *2 rouleaux de pâte feuilletée
- *Pâte à tartiner
- *Sucre glace

Pâte à tartiner :

- Faire fondre le chocolat avec le lait concentré
- Ajouter le beurre, le sucre glace. Toujours en remuant, laisser les ingrédients fondre et se lier.
- Réchauffer un peu
- mixer la poudre de noisettes et incorporer au mélange
- Mettre dans un pot et laisser refroidir



Sapin :

- Dérouler la pâte feuilletée, couper en 4 ou en 2
- Étaler la pâte à tartiner sur 1, couvrir avec l'autre partie de la pâte
- Découper en forme de sapin en faisant des incisions pour faire les branches, enrouler chaque lamelle.
- Cuire 15 min à 180°

Glaçage

Mettre du sucre glace sur votre sapin refroidit

