

Recette

Bâtonnets gourmands



Durée : 15 min

Difficulté : 

www.par-la-main.com


FOURNITURES : (POUR 4 PERSONNES)



- 8 tranches de pain de mie sans croûte
- Un rouleau à pâtisserie
- Un fouet
- 2 œufs
- 1/2 verre de lait
- 1 tasse de sucre en poudre
- 1 petit pot de pâte à tartiner
- Une poêle
- 1 saladier
- 1 cuillère à soupe d'huile


www.par-la-main.com

1




Casse les œufs dans le saladier.

2




Mélange bien avec le fouet.

3



Ajoute le lait pour un mélange homogène.



www.par-la-main.com


4



2


Passes le rouleau à pâtisserie sur chaque tranche de pain de mie de manière à l'aplatir.

www.par-la-main.com



5

Étale dessus
la pâte à tartiner.



6

Puis roule la tranche
de pain de mie.

3

www.par-la-main.com



7

Trempe le bâtonnet
dans le saladier.



8

Fais chauffer la cuillère
d'huile dans la poêle.
Quand l'huile est chaude,
fais revenir le bâtonnet
sur chaque face.



4

www.par-la-main.com

9



5

Pour la déco, saupoudre
les bâtonnets avec le sucre.

6



Fais vivre le site !

Miam, miam !! Est-ce que tu t'es régalé ?
Envoie-nous vite une petite photo
avant d'avoir tout mangé ! 😊

(rubrique Contact/Si tu nous écrivais)