



Grissini au sucre et à la cannelle

Mise en place et préparation: env. 10 min
Cuisson au four: env. 20 min
Pour env. 30 pièces

1 abaisse de pâte feuilletée
(env. 25 × 42 cm)
sucre glace pour le décor

25 g de beurre, fondu, refroidi
2 c.s. de sucre
1 c.c. de cannelle

1. Dérouler la pâte, poudrer de sucre glace. Passer la roue à grissini sur toute la pâte dans le sens de la largeur, bien la marquer. Déposer la pâte sur la plaque avec le papier cuisson.

2. Badigeonner la pâte de beurre, mélanger le sucre et la cannelle, parsemer.

3. Cuisson: env. 20 min au milieu du four préchauffé à 200°C. Retirer, laisser tiédir un peu, séparer les grissini, laisser refroidir sur une grille.

Suggestion: remplacer l'abaisse de pâte feuilletée par une abaisse de pâte à gâteau ou à tarte flambée.

Conservation: env. 1 semaine dans une boîte hermétique.

Pièce: 51 kcal, lip 3 g, glu 5 g, pro 1 g

Grissini à l'orange

Mise en place et préparation: env. 10 min
Cuisson au four: env. 18 min
Pour env. 30 pièces

1 abaisse de pâte à gâteau
(d'env. 25 × 42 cm)
sucre glace pour le décor

2 c.s. d'huile
2 c.s. de sucre glace
1 orange bio, zeste râpé
sucre grêle pour le décor

1. Dérouler la pâte, poudrer de sucre glace. Passer la roue à grissini sur toute la pâte dans le sens de la largeur, bien la marquer. Déposer la pâte sur la plaque avec le papier cuisson.

2. Mélanger huile, sucre glace et zeste d'orange, en badigeonner la pâte, parsemer de sucre grêle.

3. Cuisson: env. 18 min au milieu du four préchauffé à 200°C. Retirer, laisser tiédir un peu, séparer les grissini, laisser refroidir sur une grille.

Suggestions: remplacer l'abaisse de pâte à gâteau par une abaisse de pâte feuilletée ou à tarte flambée.

Conservation: env. 1 semaine dans une boîte hermétique.

Pièce: 52 kcal, lip 3 g, glu 5 g, pro 1 g