

Betty Bossi



Crackers de carnaval

Mise en place et préparation: env. 10 min
Cuisson au four: env. 12 min
Pour env. 40 pièces
Pour la roue à snacks «Triangolo»

1 abaisse de pâte à gâteau
(env. 25 x 42 cm)

10 g de beurre, fondu, refroidi
30 g de sucre grêle

1. Dérouler la pâte et la saupoudrer d'un peu de farine. Passer la roue à snacks «Triangolo» sur toute la pâte dans le sens de la largeur, bien la marquer. Déposer la pâte sur une plaque avec le papier cuisson.
 2. Badigeonner de beurre les bandes de pâte, parsemer de sucre grêle.
 3. **Cuisson:** env. 12 min au milieu du four préchauffé à 200°C. Retirer la plaque, laisser tiédir un peu, séparer les crackers, laisser refroidir sur une grille.
- Conservation:** env. 1 semaine dans une boîte hermétique.

Pièce: 34 kcal, lip 2 g, glu 4 g, pro 1 g

Crackers coco

Mise en place et préparation: env. 10 min
Cuisson au four: env. 14 min
Pour env. 40 pièces
Pour la roue à snacks «Triangolo»

1 abaisse de pâte feuilletée
(env. 25 x 42 cm)

1 c.s. de lait de coco ou de lait
1 c.c. de sucre glace
4 c.s. de noix de coco râpée

1. Dérouler la pâte et la saupoudrer d'un peu de farine. Passer la roue à snacks «Triangolo» sur toute la pâte dans le sens de la largeur, bien la marquer. Déposer la pâte sur une plaque avec le papier cuisson.
 2. Mélanger le lait de coco et le sucre glace, en badigeonner la pâte, parsemer de noix de coco râpée.
 3. **Cuisson:** env. 14 min au milieu du four préchauffé à 200°C. Retirer la plaque, laisser tiédir un peu, séparer les crackers, laisser refroidir sur une grille.
- Suggestion:** ces crackers sont bien meilleurs tout frais.

Pièce: 36 kcal, lip 2 g, glu 3 g, pro 1 g

Crackers miel-sésame

Mise en place et préparation: env. 20 min
Cuisson au four: env. 7 min
Pour env. 40 pièces
Pour la roue à snacks «Triangolo»

40 g de beurre, fondu, refroidi
2 c.s. de miel liquide
1 paquet de pâte à strudel (env. 120 g)
1 c.s. de graines de sésame

1. Mélanger le beurre et le miel. Déplier les feuilles de pâte, badigeonner une feuille avec le beurre au miel, couvrir avec une feuille de pâte et ainsi de suite jusqu'à ce que toutes les feuilles soient superposées. Passer la roue à snacks «Triangolo» sur toute la pâte dans le sens de la largeur en appuyant pour la marquer. Déposer les bandes de pâte sur une plaque avec le papier cuisson. Badigeonner avec le reste de beurre au miel, parsemer de graines de sésame.
 2. **Cuisson:** env. 7 min au milieu du four préchauffé à 200°C. Retirer la plaque, laisser tiédir un peu, séparer les crackers, laisser refroidir sur une grille.
- Conservation:** env. 1 semaine dans une boîte hermétique.

Pièce: 22 kcal, lip 1 g, glu 3 g, pro 0 g