

Petits sapins feuilletés à la confiture

Ingrédients :

- une pâte feuilletée
- de la confiture

Préparation :

Déroulez la pâte feuilletée et découpez-la en bandes d'environ 1 cm de large.

Étalez la confiture sur toute la pâte.

Prenez une bande et repliez une des extrémités sur elle même

Saisissez l'autre extrémité et formez des plis de plus en plus larges afin de lui donner une forme de sapin.



Piquez l'ensemble avec un petit pic en bois et déposez à plat sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Faites cuire à 180° c pendant environ 25 min.

