

LES GAULETTES DU



GAULETTES ROULÉES POMMES CANELLE

INGRÉDIENTS POUR 6 PERS :

1 PÂTE FEUILLETÉE
4 POMMES, 2CS CANNELLE
100G BEURRE
150G CASSONADE
2 ŒUFS
60G POUDRE AMANDE



PRÉPARATION :

- ÉTALEZ LA PÂTE FEUILLETÉE
- BATTRE LE BEURRE MOU AVEC LE SUCRE PUIS L'ŒUF, AJOUTEZ LA CANNELLE ET LA POUDRE AMANDE
- COUPEZ TRÈS FINEMENT LES POMMES OU LES RÂPER
- ÉTALEZ LE BEURRE SUR LA PÂTE, AJOUTEZ LES POMMES, ROULEZ, COUPEZ SUR 3CM, DISPOSEZ DANS UN MOULE OU PLUSIEURS
- CUIRE AU FOUR À 180°C PENDANT 20 MIN