

PET DE SOEUR



Ingrédients :

Restants de pâte à tarte (ou 1 abaisse complète si on veut en faire plus)

2 à 3 c. à soupe de beurre ramolli

½ tasse de cassonade

Préparation :

Abaïsser la pâte en un rectangle (peu importe la grandeur selon la quantité de restants).

Étaler une mince couche de beurre uniformément sur toute la surface.

Saupoudrer de cassonade

Rouler la pâte en un cylindre bien serré.

Pincer les bouts pour sceller le rouleau.

Découper en rondelles d'environ 2 cm d'épaisseur.

Déposer sur une plaque beurrée ou tapissée de papier parchemin.

Temps de cuisson :

Préchauffer le four à 350 °F Cuire au four 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les pets de sœur soient dorés et légèrement caramélisés.

Astuce de Chantal :

C'est encore meilleur dégusté chaud, accompagné d'un bon verre de lait. 🥛