

Petits gâteaux : mini-sandwichs au Nutella, escargots au chocolat, étoiles au sucre

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 10 minutes

Pour environ 30 petits gâteaux :

- 85 g de beurre
- 70 g de sucre en poudre
- 200 g de farine
- 60 ml d'eau
- 1 pincée de sel
- sucre en poudre à la cannelle (pour les étoiles)
- chocolat Poulain en poudre (pour les escargots)
- Nutella (pour les mini-sandwichs)



1. Dans un grand saladier, mélanger avec les doigts le beurre, le sucre, la farine et le sel, et mouiller avec l'eau. Quand la pâte est bien homogène, former une boule.
2. Fariner le plan de travail et y étaler la pâte : réaliser une abaisse d'environ 5 mm d'épaisseur.
3. Préchauffer le four à 200°C.
4. Pour les étoiles : avec un emporte-pièce, réaliser la forme dans plusieurs morceaux de pâte. Poser la forme sur une assiette et saupoudrer de sucre à la cannelle. Bien étaler le sucre et disposer la forme sur une tôle.
Pour les mini-sandwichs : réaliser différentes formes dans la pâte et les disposer sur la tôle.
Pour les escargots : réaliser une abaisse de pâte rectangulaire et saupoudrer de chocolat Poulain en poudre. Rouler la pâte sur la longueur. Couper le boudin formé en rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur et les placer sur la tôle.
5. Cuire environ 10 minutes au four : les gâteaux ne doivent pas être trop dorés, ils seront cuits à cœur dès qu'ils seront refroidis.
6. Quand les gâteaux sont froids, étaler un peu de Nutella sur les formes non sucrées et refermer avec la même forme.