

GAUFRES EXPRESS SPÉCIALES CARNAVAL



GAUFRES EXPRESS FOURRÉES À LA COMPOTE ET NAPPÉES DE CHOCOLAT :

Des petites gaufres express avec de la pâte feuilletée, de la compote et un nappage chocolat qui vont régaler vos petits. Une idée de [recette de mardi gras](#) rigolote qui vous est proposée par [Nounou Stephy](#) de la brigade créative de Tête à modeler idéale pour le Carnaval, un goûter d'anniversaire ou un goûter de fêtes.

COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?



ETAPE 1 : PRÉPARER LES INGRÉDIENTS :

- Une pâte feuilletée
- Un pot de compote
- 100 grammes de chocolat
- Des billes de sucre
- Un gaufrier
- Des bâtonnets en bois
- Des emporte-pièces



ETAPE 2 : DÉCOUPER :

Dérouler et étaler la pâte feuilletée. Avec les emporte-pièces, découper des formes différentes (toujours en binômes)



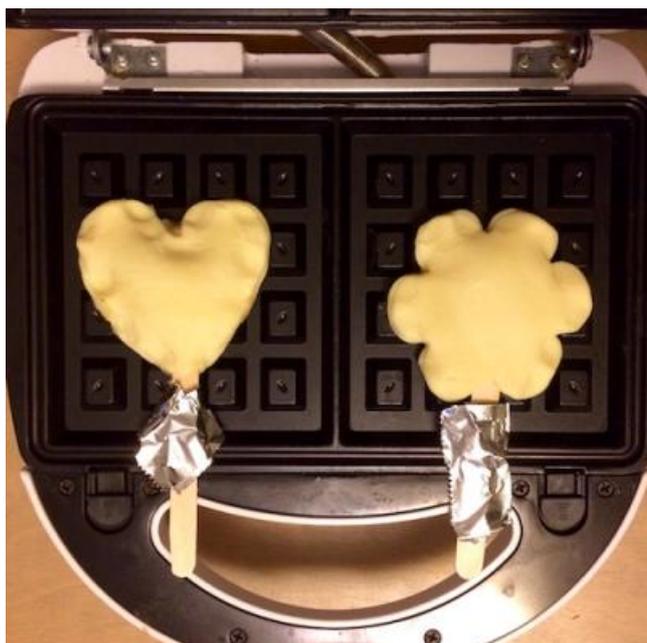
ETAPE 3 : GARNIR :

Garnir 1 forme sur 2 d'une cuillère de compote



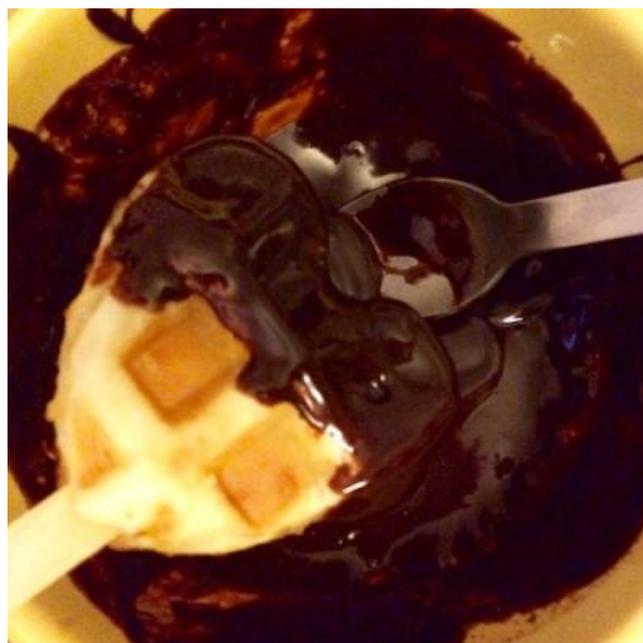
ETAPE 4 : ASSEMBLER :

Placer un bâtonnet au centre de la forme garnie et recouvrir d'une seconde pâte. Appuyer sur les bords pour bien assembler les côtés.



ETAPE 5 : CUIRE :

Placer les chaussons sur le gauffrier. Pour que les bâtonnets ne noircissent pas, les entourer d'un bout de papier aluminium. Cuire environ 3 minutes, quand la pâte est bien dorée.



ETAPE 6 : NAPPER :

Faire fondre le chocolat au bain - marie, puis napper la partie supérieure des gauffres.



ETAPE 7 : DÉCORER :

Saupoudrer de billes de sucre colorées.



ETAPE 8 : DÉGUSTER :

Un goûter rapide et coloré pour un jour de fête !

Retrouvez également d'autres réalisations de nounou Stephy sur sa [page facebook](#) ou sur son [blog](#) !

LES PRODUITS 10 DOIGTS POUR RÉALISER CETTE ACTIVITÉ



Bâtons d'esquimaux en bois

à partir de
1,99 €



Emporte-pièces métal - 4 pièces

Réf : 16474

2,49 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr