

# ARLETTES

2 Pâtes feuilletées carrées  
+ du sucre semoule  
+ Du sucre glace

Pour abaisser les pâtes feuilletées,  
répartir du sucre semoule endroit – envers  
d'abord sur chacune – plusieurs fois  
Poser vos feuilles l'une sur l'autre –  
Sucrer – Rouler à nouveau pour allonger

Plier en trois. Sucrer – Etaler  
Roulez en serrant bien dans un film alimentaire  
Laisser refroidir assez longtemps

Découper ensuite des rondelles d'un 1 mm env.  
Toujours bien garnies de SUCRE GLACE

Abaisser le plus finement possible et réserver  
Sur une plaque de cuisson siliconée ou garnie de  
papier sulfurisé

Four à 180° Cuire pendant env. 20 min -

