

CRAQUELIN

- **Ingrédients :**

- 40 g de beurre demi-sel mou
- 50 g de cassonade
- 50 g de farine

- **Préparation :**

Mélangez ensemble tous les ingrédients, à la main, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Formez une boule que vous placerez entre deux feuilles de papier sulfurisé et étalez-la de manière à obtenir une pâte de 2 mm d'épaisseur maximum et réservez au congélateur.

Quand vos choux sont formés, découpez des ronds dans votre craquelin de la taille de vos choux.

Posez-les sur les choux et enfournez.

Attention : le craquelin ramollit très vite à température ambiante et devient dans ce cas difficile à manipuler.

-