



CARNAVAL DE TARTELETTES AUX SERPENTINS DE POMME ET CONFETTIS D'AMANDES

INGRÉDIENTS

- 6 petits carrés de pâte feuilletée
- 2 belles pommes rouges
- Jus de citron
- 50gr de sucre
- 2 cuillères à soupe d'amandes hachées

Préchauffe le four à 180°C.

Découpe les petits carrés de pâte en cercle.

Coupe les pommes en 4 et enlève les pépins.

Coupe chaque quartier de pomme en tranches très fines. Fais tremper ces tranches 2 ou 3 minutes dans un bol avec le jus de citron et un peu d'eau.

Dispose les petits cercles de pâte dans des petits moules à muffins (mini-cakes).

Essore les tranches de pomme et dispose-les en rosace dans les moules. Saupoudre un peu de sucre sur chaque rose et parsème le tout d'amandes.

Mets ta préparation au four pendant 20 à 25min.



**N'HÉSITE PAS À POSTER DES PHOTOS
DE TA PRÉPARATION SUR INSTAGRAM
EN UTILISANT LE HASHTAG #KIDIBUL**

