



Torsades chocolat vanille

Ingrédients

(Pour environ 20 torsades)

- 200 g de farine
- 125 g de beurre mou
- 125 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 jaune d'oeuf
- 1 c.s. de miel
- 1 ou 1,5 c.c. de cacao en poudre (à pâtisserie)

Sur votre feuille à pâtisserie ou plan de travail, versez la farine en creusant un puits.

Versez-y le jaune d'oeuf, le beurre mou (pas fondu !) en petits dés, le miel et les deux sortes de sucre. Travaillez l'ensemble pour obtenir une pâte homogène.

Séparez la pâte en deux parts égales et travaillez une moitié avec le cacao en poudre.

Préchauffez le four à 180°C.

Pour les deux sortes de pâte, formez des boudins de la longueur que vous souhaitez, mais pas plus d'un centimètre de diamètre (si la partie vanille colle trop, n'hésitez pas à rajouter un peu de farine, mais toujours petit à petit).

Prenez un boudin chocolat et un boudin vanille, collez-les ensemble et torsadez-les. Posez vos torsades sur une plaque et enfournez pour 12 à 15 minutes maximum.

Bon appétit ! :)