



Recettes pâte feuilletée

Prussiens au sucre



pour 4 personnes



20 min de préparation



non saisonnière

Ingrédients nécessaires

1 Pâte feuilletée rectangulaire LEISI Quick, 2x275g
un peu de Sucre cristallisé

Préparation



1. Couper 1 rouleau de pâte feuilletée de 275 g en deux morceaux égaux, les saupoudrer de sucre et passer le rouleau.
2. Plier la pâte des deux côtés vers le milieu, saupoudrer de sucre et passer le rouleau.
3. Plier une nouvelle fois des deux côtés vers l'intérieur, saupoudrer de sucre et passer le rouleau.
4. Plier une dernière fois en rabattant, saupoudrer les deux côtés de sucre et presser légèrement.
5. Entreposer la pâte pliée au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.
6. Couper en morceaux de 12 mm d'épaisseur. On obtient environ 20 pièces, soit 40 pièces au total pour deux rouleaux de 275 g. Un paquet de pâte feuilletée rectangulaire LEISI QUICK de 550 g permet de réaliser environ 80 Prussiens.
7. Répartir ensuite les Prussiens en les espaçant suffisamment sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Cuire environ 18 minutes au four traditionnel préchauffé à 200 °C (ou 13 à 15 minutes pour un four à chaleur tournante).