

Chaussons aux pommes et au Mars

<http://familyscook.canalblog.com/archives/2012/08/05/24751940.html>

October 7, 2012

dimanche 5 août 2012

Pour 4 petits chaussons :

Pâte feuilletée : 1

Compote : 200 gr

Barres de Mars : 2

Jaune d'œuf : 1

Lait : 1 cuil. à soupe

Préchauffer le four à 200 °C. Etaler la pâte , découper des cercles. Déposer sur les disques de pâte 1 à 2 cuil. à soupe de compote. Ajouter des morceaux de Mars.

Humidifier les bords de cercles, recouvrir d'un autre cercle de pâte. Sceller les bords.

Cuire 10 min à 200 ° puis baisser le feu à 180° et cuire 5 min.

