

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette Thermomix (calendrier 2007)

Petits gâteaux en spirale



Pour 25 pièces

250 g de farine

150 g de sucre semoule

*j'ai mis seulement 100 g de sucre cristallisé pour obtenir un petit goût granuleux
mais on peut mettre aussi du sucre de canne, pourquoi pas ?*

1 CS de vanille liquide

1 oeuf

130 g de beurre mou en morceaux

1 CS de poudre de cacao (j'ai mis du cacao sans sucre "Suchard")

1 CS de rhum

Dans le bol du TM

Farine + sucre + oeuf + beurre.

Mixer 20 sec VIT 4 pour obtenir une pâte homogène.

Laisser une moitié de pâte dans le bol, et réserver l'autre moitié en la roulant en boule.

Ajouter dans le bol, avec la moitié de pâte : cacao + rhum.

Mixer 10 sec VIT 4.

Sortir la pâte du bol, la rouler en boule et la réserver au réfrigérateur une heure avec l'autre moitié de pâte à la vanille.

10 min avant la fin du temps de repos, préchauffer le four à 180°C (th.6).

Sur un plan de travail bien fariné (oui, bien fariné), étaler les pâtes en deux rectangles de mêmes dimensions, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Superposer les pâtes et rouler l'ensemble sur lui-même de manière à former un long boudin.

Couper le boudin en rondelles d'1 cm d'épaisseur et les poser à plat en les espaçant sur une plaque de four préalablement recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Enfourner et **cuire 20 min à 180°C. (th.6).**