

RECETTES - DESSERTS - NOËL



NOMBRE DE PORTION: 20

TEMPS DE PRÉPARATION :

20 MIN

TEMPS DE CUISSON:

5 MIN

TEN	MPS	DE	DE	$P \cap S$	

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 300 grammes de sucre en poudre + un peu pour rouler la pâte
- Une petite patate (vous aurez besoin de seulement ¼ tasse de pommes de terre en purée nature)
- 1/4 de tasse de beurre d'arachides crémeux *

*vous pouvez remplacer par du Nutella ou de la confiture ou encore un duo beurre d'arachides/Nutella

Préparation

- 1. Piquer la pomme de terre et la faire cuire la pomme de terre entière au four micro-ondes pendant 3 à 5 minutes selon la force de votre four à micro-ondes.
- 2. Retirer la peau de la pomme de terre. Réduire la pomme de terre en purée lisse et laisser refroidir.
- 3. Mélanger ¼ tasse de purée de pommes de terre avec le sucre en poudre. Idéalement passé au tamis au préalable.
- 4. La texture devrait ressemble à de la pâte à modeler. Ajouter un peu de sucre en poudre au besoin.
- 5. Saupoudrer un papier parchemin de sucre en poudre.
- 6. Déposer la boule sur le papier parchemin.
- 7. Mettre un peu de sucre en poudre sur votre rouleau et rouler la pâte en un grand rectangle de 10 pouces par 8 pouces.

- 8. Étendre le beurre d'arachides sur la pâte et la rouler comme un sushi.
- 9. Réfrigérer pendant au moins 1 heure.
- 10. Sortir du frigo et couper en rondelle d'un demi-pouce. Servir. Conserver au frigo.