

Minis pains aux raisins à la pâte feuilletée

Recette proposée par Véro, Economique,

Préparation: 10 minutes Cuisson: 25 minutes



Les ingrédients:

- 200g de pâte feuilletée, ([voir la recette](#))
- 5 cs de crème pâtissière, ([voir la recette](#))
- Quelques grains de raisins sec gonfler dans l'eau
- Quelques morceaux de cranberry sec (facultatif)
- 1cc de sucre roux
- 1 oeuf pour la dorure

Comment faire:



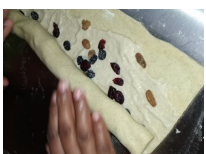
1) Étalez la pâte feuilletée et former un rectangle. -



2) Étalez 5 cuillères à soupe de crème pâtissière sur la pâte, ça devrait faire quelques 5 ou 6 millimètres d'épaisseur. -



3) Garnissez de grains de raisins et de cranberrys. -



4) Roulez la pâte sur elle même. -



5) Coupez des morceaux d'environ 3 cm de largeur. Pour faciliter la découpe en morceaux, une fois roulée, mettez la pâte 5 ou 10 minutes au congélateur. -



6) Placez les morceaux sur une plaque allant au four préalablement recouverte de papier cuisson. -



7) Parsemez de grains de sucre roux. -



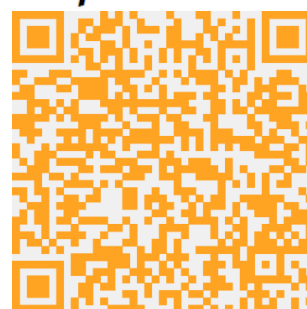
8) Préchauffez le four à 180°C Badigeonnez les pains aux raisins d'œuf battu pour qu'ils soient bien dorés. Mettez à cuire pendant 25 -30min à 180°C -



9) A déguster tiède ou froid. Bon appétit ! -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !