

Pour 4 personnes

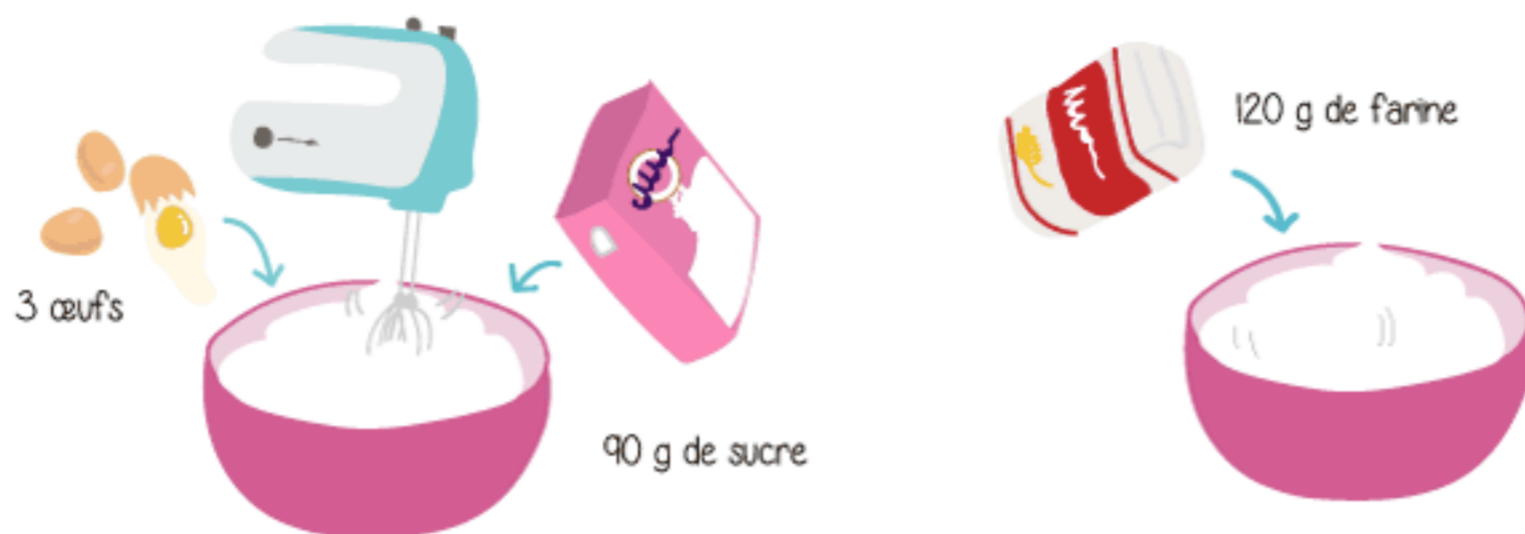
# Bûches sucettes

C\*mon  
etiquette!



1

Fouettez les œufs entiers et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis incorporez la farine tamisée.



2

Versez la pâte sur une plaque garnie d'une feuille de papier cuisson. À la sortie du four retournez le biscuit sur un torchon humide puis roulez-le dedans et laissez refroidir.



3

Dans une casserole, faites chauffer le sucre et l'eau à feu moyen. Laissez refroidir.



1/2

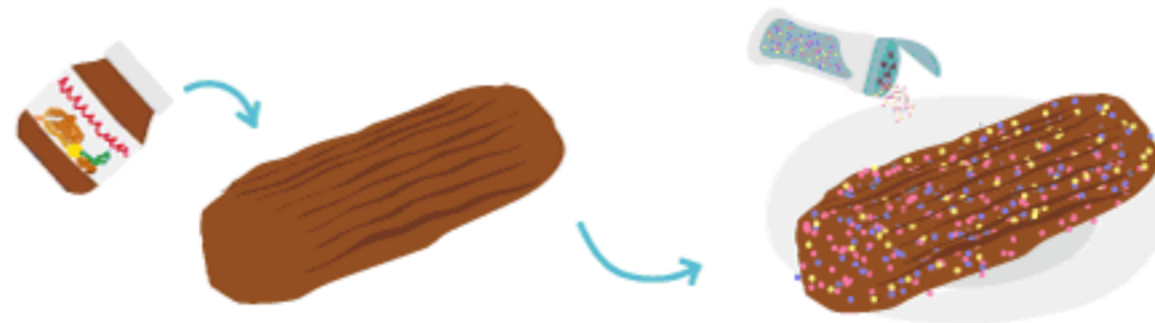
- 4** Imbibez le biscuit de sirop.  
Puis étalez la moitié de la pâte à tartiner sur le biscuit.



- 5** Roulez le biscuit en serrant bien. Recouvrez-le de film alimentaire et mettez-le au frais pendant 1h.



- 6** Recouvrez légèrement la surface de pâte à tartiner, puis roulez-la dans les billes de sucre.



- 7** Découpez le gâteau en tranches et piquez chacune d'un bâtonnet en bois.

