



# PETITS PAINS AU CHOCOLAT



Temps de préparation : 5 minutes



Temps de cuisson : 15-20 minutes



Ingrédients : \* 1 pâte feuilleté  
\* 6 branches de chocolat au lait  
\* cannelle, sucre de canne et vanille selon goût  
\* sucre de fleurs de coco



Préparation :



1. Préchauffe le four à 200° C en mode chaleur tournante
2. Etale la pâte feuilleté sur ton plan de travail et coupe-la en 6 rectangles égaux
3. Soupoudre chaque rectangle avec 1 cuillère à café de sucre de canne, 1 cuillère à café de cannelle et 1 cuillère à café de vanille
4. Mets une barre de chocolat coupée en 2 dans chaque rectangle
5. Pour chaque rectangle, replie le haut et le bas de la partie la plus longue du rectangle sur le chocolat puis replie une des parties plus courtes aussi sur le chocolat et roule-le pour le fermer
6. Mets-les sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé
7. Soupoudre de sucre de fleur de coco chaque petit pain
8. Enfourne-les pour 15 à 20 minutes

