

Bâtonnets de pain enroulé de bacon

- La délicieuse recette de baguettes de pain enroulé de bacon!



Ingrédients :

- 1 pâte à pizza maison ([comment faire une pâte à pizza maison](#))
- 6 tranches de bacon

Préparation :

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C)
2. Sur une plaque à cuisson, placez un papier d'aluminium. Ajouter un grillage pour déposer les petites baguettes si possible.
3. Couper la pâte à pizza de façon rectangulaire afin d'avoir 12 belles languettes.
4. Mettez toutes les tranches de bacon une par-dessus les autres. Coupez-les sur le sens de la longueur afin d'avoir 12 belles lanières de bacon.
5. Rouler la demi-tranche de bacon sur votre rectangle de pizza et aller jusqu'au bout (autant que possible).
6. Déposez les baguettes sur le grillage et faites cuire pendant 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le bacon soit bien doré.



“ Parce que c’est connu mondialement qu’on n’a jamais assez de recettes faciles pour avec sa dose de bacon, je vous présente aujourd’hui la petite baguette enroulée de bacon!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

