

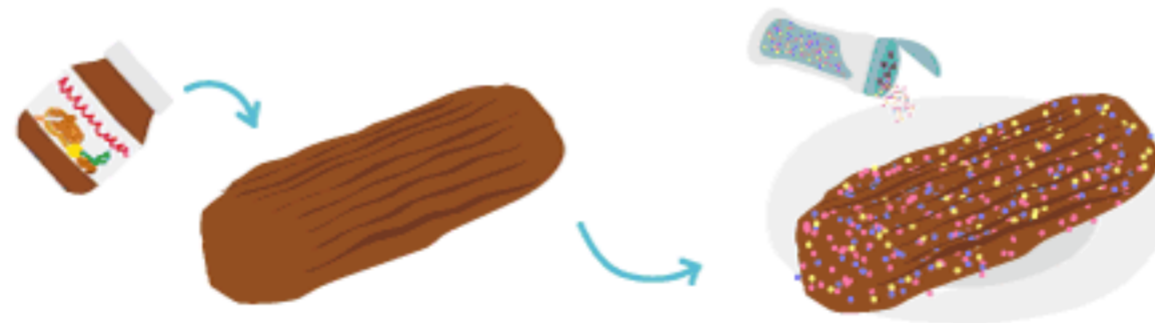
- 4** Imbibez le biscuit de sirop.
Puis étalez la moitié de la pâte à tartiner sur le biscuit.



- 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.

