



Ingredients

Biscuits

120g de beurre mou
90g de sucre glace
40g de poudre d'amande
240g de farine
1 oeuf
7g de levure chimique

Nappage au chocolat

80g de chocolat noir
80g de chocolat au lait
80g de vermicelles au chocolat

Biscuits

Fouetter ensemble le beurre et le sucre glace jusqu'à obtention d'une préparation mousseuse.

Ajouter la farine, la levure et la poudre d'amande.

Incorporer l'oeuf.

Faire une boule, la filmer et mettre 1h au frais

Préchauffer le four à 170°C

Façonner les hérissons et les enfourner environ 14 minutes

Nappage au chocolat

Faire fondre le chocolat au micro onde

Napper le dos des hérissons de chocolat fondu puis de vermicelles Pour les yeux et le museau utiliser la pointe d'un couteau ou un cure-dent