

Biscuits Smarties

Ingredients
75g de sucre glace
1 oeuf
1sachet de sucre vanillé
200g de farine
100g de beurre mou
Nappage au chocolat
180g de chocolat au lait
des mini smarties

Biscuits

- Pour 10 biscuits -

Dans le bol mettre le fouet, le sucre glace, le sucre vanill et le beurre mou 8s/vitesse 3

Verser l'oeuf 8s/vitesse 3

Enlever le fouet

Ajouter la farine 15s/vitesse 4

Filmer la pte et la mettre au frais 30 minutes

Prchauffer le four 180C

Etaler la pte et faire 10 bandes de 9 x 4cm

Avec le reste de la pte faire 20 bandes de 9 x 0,4cm

Positionner une bande de 9 x 0,4cm de chaque ct de vos bandes de 9 x 4cm

Enfourner environ 12 minutes

Laisser refroidir

Nappage au chocolat

Faire fondre le chocolat au bain marie

Napper les biscuits avec le chocolat fondu et parsemer de mini smarties

Mettre au frais 30 minutes et c'est prêt !

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr