

Biscuits granola

Ingredients
Biscuits
130g de farine T45 ou 55
70g de farine T110
50g de cassonade
5g de levure chimique
1 oeuf
1sachet de sucre vanillé
75g de beurre mou
Nappage au chocolat
75g de chocolat noir
75g de chocolat au lait
1cuillère à soupe d'huile

Biscuits

- Pour 12 biscuits de 7cm -

Dans le bol mettre les farines, la levure, la cassonade et le sucre vanill 6s/vitesse 4

Ajouter le beurre mou en morceaux et l'oeuf 10s/vitesse 3,5

Filmer la pte et laisser au frais 1h

Prchauffer le four 170C

Etaler la pte sur 0,6cm d'paisseur

Emporte picer les biscuits et enfourner 10 minutes

Laisser refroidir sur une grille

Nappage au chocolat

Faire fondre les chocolats ensemble au bain marie

Ajouter l'huile, mlanger et laisser un peu refroidir

Napper les biscuits et mettre au frais 30 minutes

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