

Biscuits momie

Ingredients
125g de beurre mou
90g de sucre glace
1 oeuf
225g de farine
25g de poudre d'amande
10cuillères à café de nutella
Glaçage
40g de sucre glace
2cuillères à café de crème liquide entière
20 yeux en sucre

Étape de la recette

- Pour 10 biscuits de 6cm -

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre glace et la poudre d'amande jusqu' obtenir une prparation crmeuse

Verser l'oeuf et mlanger

Ajouter la farine et mlanger jusqu' obtenir une pte homogne, sans trop travailler la pte sinon elle sera dure aprs cuisson

Filmer et mettre au frais 1h

Prchauffer le four 175C

Etaler la pte sur 0.4 cm d'paisseur

Dcouper 20 cercles de 6cm, dans la moiti des cercles, donc 10, dcouper au centre une forme rectangle arrondit, comme sur la photo

Enfourner les biscuits environ 12 minutes

Laisser refroidir sur une grille

Sur les cercles sans trou taler 1 cuillre caf de nutella et recouvrir d'un biscuit avec trou

Glaçage

Mlanger ensemble le sucre glace et la crme liquide

Mettre en poche

Au centre des biscuits dessiner des bandelettes comme sur la photo

Ajouter sur chaque biscuits 2 yeux

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Biscuits momie

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