



Shortbread et chocolat

Ingredients

Biscuits

90g de beurre mou

50g de sucre glace

135g de farine

1 cuillère à café d'arôme vanille

Coque en chocolat

120g de chocolat

Étape de la recette

- Pour 8 biscuits -

Préchauffer le four à 160°C

Mélanger le beurre mou et le sucre glace jusqu'à obtenir un mélange crémeux

Ajouter l'arôme vanille et mélanger

Incorporer la farine

Remplir les empreintes du moule

Enfourner 20 minutes

Laisser refroidir sur une grille

Faire fondre le chocolat au bain marie

En napper le fond des empreintes et repositionner les biscuits

Mettre au frais 1h et démouler