

Biscuits Smarties

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

Biscuits

- Pour 10 biscuits -

A l'aide d'un batteur fouetter ensemble le beurre bien mou, le sucre glace et le sucre vanill

Verser l'oeuf tout en continuant fouetter

Puis incorporer la farine la main

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 12minutes

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 prt !

ASTUCE

Ne pas surcuire les biscuits

Laisser refroidir quelques minutes avant de manipuler les biscuits

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