iscuits de Pâques au kinder



Ingredients
Biscuits
75g de sucre glace
1 oeuf
1sachet de sucre vanillé
200g de farine
100g de beurre mou
Ganache au kinder
135g de kinder maxi
60g de crème liquide entière

Biscuits

- Pour environ 15biscuits -

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 dcouper toute la pte l'aide de l'emporte pice

Compter le nombre de biscuits obtenus et mettre la moiti de ct

A l'aide d'un plus petit emporte pice rond, dcouper un rond l'intrieur de la moiti de biscuits restante

Enfourner environ 12minutes

Laisser refroidir

Ganache au kinder

Faire chauffer la crme liquide et verser sur les kinder maxi.

Bien mlanger pour obtenir une prparation lisse et mettre en poche

Placer au frais 3h

Garnir les biscuits sans trou et recouvrir avec les biscuits trous

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