



Biscuits de Pâques au kinder

Ingredients

Biscuits

75g de sucre glace

1 oeuf

1 sachet 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 15 biscuits -

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

Verser l'oeuf tout en continuant à fouetter

Puis incorporer la farine à la main

Filmer la pâte et la mettre au frais 30 minutes

Préchauffer le four à 180°C

Etaler la pâte et découper toute la pâte à l'aide de l'emporte pièce

Compter le nombre de biscuits obtenus et mettre la moitié de côté

A l'aide d'un plus petit emporte pièce rond, découper un rond à l'intérieur de la moitié de biscuits restante

Enfourner environ 12 minutes

Laisser refroidir

Ganache au kinder

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

Bien mélanger pour obtenir une préparation lisse et mettre en poche

Placer au frais 3h

Garnir les biscuits sans trou et recouvrir avec les biscuits troués