

Mikado maison

Ingredients
Biscuit
75g de beurre mou
50g de sucre glace
1 oeuf
125g de farine
25g de poudre d'amande
Nappage au chocolat
60g de chocolat noir
60g de chocolat au lait
10g de beurre

Biscuit

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

Verser l'oeuf tout en continuant fouetter

Puis incorporer la farine et la poudre d'amande la main (ne pas trop travailler la pte)

Filmer la pte et la mettre au frais 30 minutes

Prchauffer le four 170C

Mettre une partie de la pte dans la presse biscuit

Faire des btonnets sur la silpat et renouveller l'opration jusqu' puisement de la pte

Enfourner environ 7 minutes

Laisser refroidir

Nappage au chocolat

Faire fondre les chocolats ensemble au bain marie

Ajouter le beurre et mlanger

Laissser le chocolat tidir

Plonger les batonnets dans le chocolat fondu et disposer sur du papier four

Mettre au frais 1h et dguster

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