

Ingredients
Biscuits
120g de beurre mou
90g de sucre glace
240g de farine
40g de poudre d'amande
7g de levure
1 oeuf
Nappage au chocolat
80g de chocolat noir
80g de chocolat au lait
80g de vermicelles

Biscuits

Dans le bol mettre le fouet, le beurre et le sucre glace 20s/vitesse 3

Ajouter la farine, la levure et la poudre d'amande 20s/vitesse 3.5

Mettre l'oeuf 20s/vitesse 4.5

Faire une boule, la filmer et mettre 1h au frais

Prchauffer le four 170C

Faonner les hrissons et les enfourner environ 14 minutes

Nappage au chocolat

Faire fondre le chocolat au micro onde

Napper le dos des hrissons de chocolat fondu puis de vermicelles Pour les yeux et le museau utiliser la pointe d'un couteau ou un cure-dent

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