

RECETTE SAUTER 2022

TITRE : BISCUITS FAÇON SPRITZ

FOUR guide saveur :

> Donne nous ta meilleure recette de biscuits pour le goûter

Matériel :

Poche à douille et douille cannulée

TEMPS DE PREPARATION : 20 min

TEMPS DE CUISSON : 10 min

NOMBRE DE PERSONNE : 4P/6P/8P

INGREDIENTS	220 g Farine 1 blanc d'œuf 75 g Sucre glace 1 Gousse de vanille 190 g Beurre mou 1 g Fleur de sel 200 g Chocolat lait	
ETAPE 1	Préchauffer le four à 180°C	
ETAPE 2	Mélanger au robot équipé du fouet le beurre, le sucre et la vanille égrainée. Bien monté l'ensemble Ajouter le blanc d'œuf, la fleur de sel et la farine.	
ETAPE 3	Mettre le mélange en poche à douille équipé d'une douille cannulée. Pocher des zigzags sur un tapis silicone ou papier sulfurisé. Cuire au four, guide saveur, programme Gâteaux/Biscuits.	
ETAPE 4	Une fois les biscuits froids, faire fondre le chocolat au lait à la casserole sur la plaque à feu très doux. Tremper à moitié dans le chocolat, disposer sur un tapis ou papier sulfurisé jusqu'à refroidissement.	
ASTUCES	On peut varier les chocolats (blanc, lait ou noir) et parsemer de la noix de coco râpée ou autres fruits secs comme les amandes hachées.	