

# Biscuit spritz, chocolaté |

**Recette pour 12 unités**

## Description

Un biscuit auquel vous pouvez donner la forme que vous souhaitez. Les finitions peuvent varier suivant vos envies.

## L'astuce du chef

Vous pouvez finaliser ce biscuit, avant la cuisson, avec des fruits confits.

Vous pouvez utiliser le chocolat de votre choix (noir, lait ou blanc)

## Ingrédients

### Pâte à biscuit sec

- 100 Gr Beurre
- 40 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Gousse de vanille
- 15 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 125 Gr Farine
- 1 Pincée(s) Fleur de sel

### Finition

- 175 Gr Chocolat noir

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **370 F°**
- Temps de repos **20 mins**

### Réalisation de la pâte

Dans un bol, fouettez le beurre (pommade) avec les graines de vanille et le sucre.

Ajoutez le blanc d'œuf et bien mélanger à nouveau, ajoutez la farine tamisée et la fleur de sel.

Sur une plaque avec papier cuisson, pochez la pâte à Spritz en lui donnant la forme que vous souhaitez.

Enfournez les biscuits (10 à 12 minutes), assurez-vous d'une belle coloration dorée, sortir la plaque, laissez refroidir.

### Finition

Fondre votre chocolat sur un bain-marie avec une température douce.

Une fois fondu, laissez le chocolat refroidir, (entre 32°C et 35°C) soit (90°F et 95°F).

Trempez une partie des biscuits (moitié) dans le chocolat, déposez-les sur un papier cuisson propre, laissez durcir le chocolat.

**Bon appétit!**