

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!