

Biscuits au beurre de Mia

INGRÉDIENTS

750 g farine
500 g beurre
3 jaune d'œuf
250 g sucre glace
1 petit sachet poudre à lever
1 pincée sel

POUR DÉCORER

- 2 jaunes d'œuf pour badigeonner les biscuits
- granulés au chocolat

PRÉPARATION:

Mélangez tous les ingrédients, pétrissez jusqu'à obtenir une pâte et laissez-la reposer un instant. Étalez ensuite la pâte finement et découpez différentes formes à l'aide d'emporte-pièces. Badigeonnez la pâte de jaune d'œuf et garnissez-la de granulés au chocolat. Laissez cuire à 180°C pendant environ 10 minutes.



playmobil

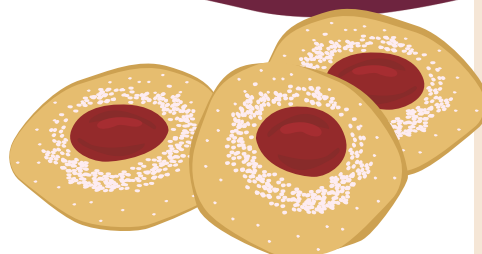
Biscuits la confiture d'Emma



* INGRÉDIENTS



240 g farine
150 g beurre
1 jaune d'œuf
70 g sucre glace
2 cc sucre vanillé
2-3 cc jus de citron
1 pincée sel



POUR DÉCORER

- confiture de mûres
- sucre glace

PRÉPARATION

Mélangez tous les ingrédients à l'aide d'un mixeur muni de crochets à pâte jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Laissez reposer la pâte pendant 1 à 2 heures. Formez ensuite des petites boules de pâte et déposez-les sur la plaque de cuisson (sans oublier de la recouvrir de papier sulfurisé). Creusez un petit puits dans chacune des boules. Petit conseil : utilisez pour ce faire une cuillère trempée dans de la farine. Veillez à ne pas transpercer la boule. Remuez la confiture jusqu'à ce qu'elle soit lisse, réchauffez-la brièvement au micro-ondes. Versez-la ensuite dans le puits des boules de pâte.

Préchauffez le four à 200°C. Laissez cuire les biscuits environ 10 - 15 minutes, jusqu'à ce qu'ils prennent une teinte dorée. Ne les laissez pas devenir trop foncés. Laissez refroidir et saupoudrez de sucre glace.

playmobil



Biscuits aux noisettes et au chocolat de Surzy

INGRÉDIENTS

65 g beurre
3 blanc d'œuf
1 pincée sel
150 g sucre
40 g farine
150 g noisettes
 concassées

POUR DÉCORER

- pâte à tartiner aux noisettes
- sucre glace ou cacao

PRÉPARATION

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole et réservez. Ajoutez une pincée de sel au blanc d'œuf et battez ensuite le mélange. Ajoutez le sucre sans arrêter de battre. Ajoutez ensuite la farine cuillère par cuillère au blanc d'œuf battu et mélangez délicatement le tout à l'aide d'un mixeur réglé à la position la plus basse. Incorporez-y maintenant les noisettes concassées. Ajoutez-y ensuite le beurre fondu et mélangez à l'aide d'un mixeur. Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante 160°C). Transvasez la pâte dans une poche à douille et faites gicler des petites boules de la taille d'une pièce d'un euro sur le papier sulfurisé. Veillez à bien les espacer car la pâte va un peu se répandre. Laissez cuire les biscuits pendant 12 minutes et laissez-les refroidir. Pour le remplissage, tartinez le dessous d'un biscuit de pâte à tartiner aux noisettes et collez-y un deuxième biscuit. Il ne vous reste plus qu'à saupoudrer les biscuits de sucre glace ou de cacao.

