

Sablés diamant yuzu & chocolat au lait

Préparation

1. : de beurre pommade de sucre de farine d'écorces de yuzu confites de chocolat au lait haché en pépites
Recette : Mélangez le beurre pommade avec le sucre puis ajoutez la farine.
2. Terminez avec les écorces de yuzu et le chocolat.
3. Formez un long boudin et roulez-le dans un peu de sucre (c'est optionnel, ça donnera une texture un peu plus croquante à vos biscuits).
4. Emballez-le dans du film alimentaire et placez-le au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
5. Ensuite, détaillez des biscuits de 1 à 1,5cm d'épaisseur.
6. Placez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, puis enfournez dans le four préchauffé à 170°C pour 15 à 20 minutes de cuisson.
7. Laissez-les refroidir, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com