

Spritz (Nicolas Paciello)

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 190g de farine
- 100g de beurre pommade
- 45g de sucre semoule
- 35g de sucre vergeoise
- 35g de poudre d'amande
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de levure
- 1 pincée de fleur de sel

Préparation

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Mélangez la poudre d'amande avec la farine, la levure et le sel.
3. Incorporez le sucre et la vergeoise au beurre, mélangez bien pour avoir une texture de pommade.
4. Mettez la pâte dans une poche à douille munie d'une petite douille cannelée, et pochez des biscuits en zigzag sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
5. Enfournez en baissant la température du four à 175°C pour 14-15 minutes (les biscuits doivent être bien dorés).
6. Laissez-les refroidir, puis trempez-les dans du chocolat noir tempéré ou simplement fondu (en faisant attention de ne pas dépasser 35°C pendant la fonte, il cristallisera mieux).
7. Régalez-vous, le goûter est prêt !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com