

Spritz todo chocolate

Ingrédients

- 150g de manteiga muito amolecida
- 55g de açúcar de confeiteiro
- 30g de claras de ovo (aproximadamente uma clara média)
- 120g de farinha T55
- 45g de cacau em pó
- 1 pitada de sal
- 180g de chocolate Dulcey

Préparation

1. Se você gosta de biscoitos vienenses clássicos, você vai adorar esta versão com chocolate!
2. Uma massa de biscoito com cacau, uma camada de chocolate Dulcey, uma receita rápida e fácil de fazer, em resumo, um lanche perfeito.
3. Você pode, claro, substituir o chocolate Dulcey por aquele de sua escolha (chocolate amargo, leite, branco, de acordo com suas preferências).
4. Esses biscoitos se conservam bem por vários dias em uma caixa hermética, se conseguir mantê-los por tempo suficiente ;) Materiais: Sacos de confeitar Bico canelado Placa perfurada Você pode encontrar o chocolate Dulcey, assim como todos os outros chocolates Valrhona aqui, e pode usar o código ILETAITUNGATEAU para ter 20% de desconto no seu carrinho.
5. Misture a manteiga (deve estar muito amolecida, caso contrário a massa será difícil de confeitar) com o açúcar de confeiteiro e a baunilha.
6. Em seguida, adicione a clara de ovo, depois a farinha, o cacau e o sal.
7. Quando a massa estiver bem homogênea e flexível, coloque-a em um saco de confeitar com um bico canelado.
8. Modele os biscoitos em uma placa coberta com papel manteiga.
9. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por 15 a 20 minutos.
10. Deixe esfriar antes de tirá-los da placa.
11. Derreta o chocolate Dulcey levemente, sem ultrapassar 35°C.
12. Mergulhe os biscoitos, depois coloque-os sobre uma folha de papel manteiga e deixe o chocolate cristalizar.
13. Depois, divirta-se!