

SPRITS

Recette proposée par Emilie



Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 15 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 personnes

- 200 gr de farine - 175 gr de beurre mou - 70 gr de sucre glace - 30 gr de blancs d'oeuf - 1 pincée de sel - 2 c.c d'extrait de vanille - 150 gr de chocolat pour la déco

1. Préchauffez le four à 160° chaleur tournante.
2. Commencez par "battre" le sucre glace, le beurre pommade, la vanille liquide et le sel en programme EXPERT vitesse 8 pendant 3 minutes. Le mélange doit blanchir et devenir crémeux.
3. Ensuite mettez le fouet, et mettez le blanc d'oeuf et fouettez 2 min à vitesse 5 (n'hésitez pas à rabattre si besoin par moment), le mélange va devenir aéré.
4. Sortez la pâte de votre robot et mettez-la dans un plat et ajoutez la farine. Travaillez-la avec une maryse mais sans insister! (au début ça va vous paraître bizarre mais au fur et à mesure tout va bien se mélanger)
5. Déposez une poche pâtissière munie d'une douille cannelée (une moyenne ou grosse car dans la petite la pâte passe difficilement)
6. Plissez la poche avec la pâte, en vous aidant d'une maryse et raclez avec celle ci.
7. Pochez vos biscuits sur une plaque silicone ou du papier sulfurisé! Donnez lui la forme que vous voulez, en W, en zig zag, en rond, en barre etc...
8. Enfournez pour environ 15 mn (les biscuits doivent être assez blancs, et doivent vous paraître crus à la

sortie du four (en fait on ne doit pas pouvoir les manipuler tout de suite).

9. Laissez refroidir un peu et mettez-les sur une grille pour finir le refroidissement.

10. Si vous souhaitez, ajoutez une petite touche chocolatée, lorsque les biscuits sont bien froids, faites fondre 100g de chocolat et trempez à chaque fois une moitié de biscuit.

Astuce du chef :

Il ne faut surtout pas trop travailler la pâte après l'ajout de farine, car cela jouera sur la texture finale. Elle ne sera pas aussi croustillante et sablée si vous la travaillez trop.

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Emilie