



Difficulté ★★☆☆

Spritz au chocolat



15 Spritz



10 min



15 min



--

INGREDIENTS

200 g de farine

170 g de beurre

70 g de sucre glace

1 blanc d'œuf

1 pincée de sel

1 càc d'arôme de vanille

150 g de chocolat fondu



INSTRUCTIONS

- Préchauffe le four à 160°.
- Réalise un beurre pommade : passe-le 15 secondes au micro-ondes ou laisse-le ramollir 1h à température ambiante.
- Dans un bol verse, le beurre mou, le sucre glace, l'arôme de vanille, le sel et fouette le tout.
- Ajoute le blanc d'œuf et fouette de nouveau énergiquement.
- Termine en incorporant la farine tamisée à l'aide d'une maryse.
- Verse la pâte obtenue dans une poche munie d'une douille étoile et poche les biscuits sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Enfourne pendant 15 minutes.
- À la sortie du four, laisse les biscuits complètement refroidir avant de tremper la moitié des biscuits dans le chocolat fondu.
- Laisse le chocolat figer au frais ou à température ambiante avant de les déguster !

CONSERVATION

Les Spritz chocolat se conservent dans une boîte hermétique ou un bocal en verre, à température ambiante, jusqu'à 15 jours.