



Difficulté ★★★

Kango maison



15 biscuits



30 min



12 min



30 min

INGREDIENTS

125g de beurre

65g de sucre roux

250g de farine

1 pincée de sel

1 oeuf

1 tablette de chocolat au lait



INSTRUCTIONS

- Dans un bol, travaille le beurre pommade et le sucre roux à la maryse pour obtenir un mélange crémeux.
- Ajoute l'œuf et mélange énergiquement.
- Incorpore la farine et le sel puis pétris à nouveau la pâte à la maryse.
- Étale la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur d'environ 5 mm et place-la 30 minutes au frais.
- Préchauffe le four à 190°C .
- Découpe des rectangles de pâte d'environ 7 x 6 cm et dépose deux carrés de chocolat au centre de chacun d'entre eux avant de les refermer.
- Dépose-les, soudure vers le bas, sur la plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- Enfourne les biscuits pour 12 minutes et laisse-les refroidir complètement sur une grille.

CONSERVATION

Les biscuits kango maison se conservent jusqu'à 10 jours à température ambiante dans une boîte hermétique.