



40 MIN
(TEMPS DE REPOS : 1H)



14 MIN



30 MIKADOS

Les mikados maisons

Ingrédients :

- 150g de farine
- 20g de sucre
- 1 pincée de fleur sel
- 50g de beurre
- 45g de lait
- 200g de chocolat au lait (ou noir).

Instructions

- Préchauffe ton four à 180°. Dans un saladier, mélange le sucre, la farine et le sel.
- Ajoute le beurre et travaille le tout du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse.
- Verse le lait et travailler de nouveau jusqu'à obtenir une pâte homogène
- Forme des petites boules de 3,5g chacune
- Place-les sur une plaque recouverte de papier cuire et enfourne 14 minutes.
- Faire fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain mari et verse-le dans un contenant haut et fin (j'ai utilisé un tube à gousse de vanille)
- Trempe les mikados et secoue légèrement pour enlever l'excédent.
- Place les sur une plaque au frais 1h minimum pour faire figer le chocolat.

Astuce : Ce n'est pas indispensable, mais je te conseille si tu le peux, de tempérer ton chocolat pour éviter d'en avoir partout sur les doigts !



Conservation :

Conserve tes mikados 4 à 5 jours dans une boîte hermétique à température ambiante, dans un endroit sec et frais.