

SPRITZ

Ingrédients pour 25 biscuits environ

100 g de sucre glace (faites le maison)

200g (voir 250g) de beurre ramolli

250 g de farine

1 blanc d'œuf

Accessoires nécessaire

1 Thermomix

1 poche à douille

Préparation

Alors mettre dans le bol, 100 g de sucre fin à vitesse 10 environ 7 secondes, soit directement 100 g de sucre glace.

Racler les parois du bol afin de bien faire descendre le sucre dans le bol.

Ajoutez le beurre ramolli, en morceaux.

Ajoutez ensuite 250 gr de farine, refermer le couvercle, mettre 20 secondes/vitesse 5, la pâte obtenu ressemble à la texture de la pâte à crumble.

Rajouter alors un blanc d'œuf programmer 10 secondes/Vitesse 5 on obtient alors une pâte très souple

Sortir une plaque sur laquelle vous mettrez soit une feuille de silicone, soit un morceau de papier sulfurisé.

Remplir votre poche à douille, mettre sur votre plaque le biscuit à l'aide de votre poche à douille en n'appuyant pas pour que votre biscuit ne s'écrase pas... Former un W (serré) De 5 à 6 cm, les espacer car ils vont un peu s'étaler en cuisant.

Mettre une seule plaque à la fois cuisson de 17 à 20 mn selon votre four.

Une fois vos biscuits refroidit vous pouvez en napper une des extrémités de chocolat, pour cela, mettre quelques carrés de chocolat à fondre au micro ondes, avec une cuillère à café d'eau.

Tremper le biscuit et laissez refroidir.