

Recette : BISCUITS FAÇON BN !



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 15 minutes

Réfrigération : 2 heures

C'est à vous de jouer !

<https://www.lacuisinedescampagnards.fr/>

BISCUITS FAÇON BN !

Desserts

INGRÉDIENTS

80 grammes de liquide
125 grammes de beurre mou
100 grammes de sucre en poudre
250 grammes de farine
25 grammes de noisettes en poudre
25 grammes d'amandes en poudre
50 grammes de chocolat blanc
120 grammes de chocolat au lait
1 œuf
1 pincée de sel
1 gousse de vanille

PRÉPARATION

1. Dans un bol, mélanger le sucre et le beurre jusqu'à ce que la pâte blanchisse.
2. Incorporer la farine, les amandes, les noisettes en poudre et le sel.
3. Mélanger le tout.
4. Ajouter l'œuf tout en continuant de remuer.
5. Fendre la gousse de vanille en deux : à l'aide d'un couteau, racler l'intérieur et récupérer les graines.
6. Ajouter les graines de vanille à votre préparation.
7. Malaxer la pâte jusqu'à former une boule.
8. Couvrir la pâte d'un film alimentaire et placer-là au réfrigérateur une heure au minimum.
9. Couper le chocolat en petits morceaux et les mettre dans un bol.
10. Faire chauffer la crème liquide et verser-la sur les chocolats.
11. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le chocolat ait complètement fondu.
12. Mettre votre préparation au réfrigérateur une heure au minimum.
13. Étaler votre pâte sur 5 millimètres d'épaisseur.
14. Découper des sablés à l'aide d'un emporte-pièce.
15. Disposer-les sur la plaque du four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
16. Enfourner les biscuits pendant **10 minutes** environ à **160°C**.
17. Laisser les biscuits refroidir sur une grille.
18. Déposer une grosse noisette de votre ganache sur la moitié des sablés à l'aide d'une poche à douille ou de deux cuillères à café.
19. Les recouvrir avec l'autre moitié.

Environ 10 minutes
160°C

Un Conseil ?

Ne pas faire fondre votre beurre : la pâte ne prendrait pas. Sur la moitié des biscuits, libre à vous de faire parler votre imagination pour réaliser vos BN maison.

N'oublier pas de préchauffer votre four !