



Ingredients

100g de	beurre très mou
65g de	sucres glace
1	oeuf
25g de	maïzena
125g de	farine
1	pincée de poudre de vanille
150g de	chocolat fondu

Étape de la recette

- Pour environ 8 biscuits -

Dans le bol mettre le fouet, le beurre, le sucre glace et la vanille 30s/vitesse 2

Ajouter l'oeuf 20s/vitesse 2.5

Verser la maïzena et la farine 25s/vitesse 2.5

Préchauffer le four à 160°C

Mettre la pâte en poche, faire les formes selon vos envies et enfourner pendant environ 10 minutes.

Manger nature ou napper de chocolat fondu