



## Ingredients

### Biscuits

120g de beurre mou  
90g de sucre glace  
240g de farine  
40g de poudre d'amande  
7g de levure  
1 oeuf

### Nappage au chocolat

80g de chocolat noir  
80g de chocolat au lait  
80g de vermicelles

## Biscuits

Dans le bol mettre le fouet, le beurre et le sucre glace 20s/vitesse 3

Ajouter la farine, la levure et la poudre d'amande 20s/vitesse 3.5

Mettre l'oeuf 20s/vitesse 4.5

Faire une boule, la filmer et mettre 1h au frais

Préchauffer le four 170C

Façonner les hrissons et les enfourner environ 14 minutes

## Nappage au chocolat

Faire fondre le chocolat au micro onde

Napper le dos des hrissons de chocolat fondu puis de vermicelles Pour les yeux et le museau utiliser la pointe d'un couteau ou un cure-dent