



Biscuits momie

Ingredients

125g de beurre mou
90g de sucre glace
1 oeuf
225g de farine
25g de poudre d'amande
10cuillères à café de nutella

Glaçage

40g de sucre glace
2cuillères à café de crème liquide entière
20 yeux en sucre

Étape de la recette

- Pour 10 biscuits de 6cm -

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre glace et la poudre d'amande jusqu'à obtenir une préparation crémeuse

Verser l'oeuf et mélanger

Ajouter la farine et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène, sans trop travailler la pâte sinon elle sera dure après cuisson

Filmer et mettre au frais 1h

Préchauffer le four à 175°C

Étaler la pâte sur 0.4 cm d'épaisseur

Découper 20 cercles de 6cm, dans la moitié des cercles, donc 10, découper au centre une forme rectangle arrondi, comme sur la photo

Enfourner les biscuits environ 12 minutes

Laisser refroidir sur une grille

Sur les cercles sans trou étaler 1 cuillère à café de nutella et recouvrir d'un biscuit avec trou

Glaçage

Mélanger ensemble le sucre glace et la crème liquide

Mettre en poche

Au centre des biscuits dessiner des bandelettes comme sur la photo

Ajouter sur chaque biscuits 2 yeux



Biscuits momie
