

biscuits escargots

Si vous cherchez une bonne recette de biscuits, ou petits gâteaux secs faciles, fondants ne nécessitant que peu d'ingrédients, je vous conseille vivement ces petits escargots roulés, vanille / chocolat.

Il faut

240g de farine

1 œuf

100g de beurre

100g de sucre

2 cuil. à soupe de sucre vanille

1 cuil. à soupe de cacao (chocolat en poudre)

Travailler le beurre mou (et non pas fondu) avec le sucre, et le sucre vanille

Ajouter l'œuf bien travailler l'ensemble avec un fouet manuel

Ajouter la farine

Former deux boules de la même taille, mettre la première boule dans du film alimentaire et la placer au congélateur

Ajouter le cacao dans l'autre boule, bien mélanger, filmer cette 2èmeboule cacao et la placer également au congélateur pendant 30 minutes en tout (si vous la laissez plus longtemps la pâte risque de s'effriter)

ou sinon vous pouvez placer la pâte au frigo pendant 1h

à l'aide d'un rouleau pâtissier, étaler la pâte blanche sur un plan de travail fariné, puis étaler séparément la pâte cacao

superposer les deux pâtes étalées et enrouler

découper en tronçons et poser sur une plaque recouverte de papier de cuisson

mettre à cuire dans un four préchauffé à 160°C pendant 10 minutes max

Conserver dans une boîte hermetique