



Mikado maison au chocolat

Ingredients

- 125g de farine
- 40g de sucre glace
- 15g de poudre d'amandes
- 75g de beurre mou
- 1 oeuf
- Chocolat et autres pour la décoration

Instructions

1. Fouetter ensemble le beurre mou et le sucre.
2. Ajouter ensuite l'oeuf, mélanger à nouveau et incorporer la farine tamisée ainsi que la poudre d'amandes. Une fois votre mélange obtenu, laisser au congélateur environ 5 à 10 mn.
3. Sortir la pâte du congélateur et réaliser 30 petites boules de pâtes. Saupoudrer votre plan de travail d'un peu de farine et façonner vos boules en longues baguettes.
4. Déposer ces baguettes sur une feuille de papier sulfurisé ou sur un tapis silicone en les espaçant légèrement. Cuire environ 5 mn à 180° tout en surveillant la cuisson pour que les baguettes ne brunissent pas trop vite. Faire fondre votre chocolat et tremper vos baguettes.

