



anou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Shortbread choco-noisettes .



Ingrédients pour 20 pièces :

- 160 g de beurre demi-sel ramolli
 - 2 c.à.s de lait 1/2 écrémé
 - 240 g de farine
 - 30 g de noisettes concassées
 - 60 g de pépites de chocolat blanc
 - 90 g de sucre en poudre
-
- Dans un saladier travailler le beurre mou (mais pas fondu) avec 80 g de sucre à la spatule
 - Ajouter le lait, puis la farine
 - Pétrir la pâte puis incorporer les pépites de chocolat et les noisettes concassées
 - Étaler la pâte sablée sur une épaisseur d'1 cm et découper les shortbread à l'aide d'un emporte pièce
 - Déposer les biscuits sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé
 - Saupoudrer dessus le sucre restant. Enfourner pour 12 à 15 min. à 170°C th.5/6
 - Laisser refroidir avant de servir

