

Biscuits Rotschild

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- BLANC(S) D'OEUF(S)	3
- SUCRE SEMOULE	20g
- AMANDES HACHÉES	80g
- SUCRE IMPALPABLE	75g
- FARINE	15g
- SEL	1 pincée
- CHOCOLAT FONDANT	60g

Recette:

- Montez les blancs en neige ferme avec le sucre semoule et la pincée de sel.
- Mélangez les amandes avec le sucre impalpable et la farine tamisée. Incorporez délicatement les blancs en neige.
- Préchauffez le four à 180°C.
- A l'aide d'une poche à douille, étalez des bâtonnets de pâte d'environ 5 cm de long sur une plaque recouverte de papier sulfurisé (comme une langue de chat).
- Enfourez pendant 12 minutes.
- Sortez du four et laissez refroidir sur la grille.
- Faites fondre le chocolat au bain-marie et nappez les extrémités des biscuits à l'aide d'un pinceau.
- Laissez refroidir et conservez au frais jusqu'au moment de servir.

Remarque:

Pour 25 biscuits

