

Biscuits au Choco Clams

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- SUCRE SEMOULE	80g
- BEURRE	80g
- OEUF(S)	1
- FARINE	120g
- BAKING POWDER (FERMENT)	8g
- AMANDES HACHÉES	
- ESSENCE DE VANILLE	1 c à café
- KELLOGG'S CHOCO CLAMS	100g

Recette:

- Faites légèrement fondre le beurre au micro-onde.
- Mélangez-le avec le sucre au fouet dans un plat creux.
- Ajoutez l'œuf et continuez à fouetter.
- Incorporez la farine et la levure puis l'extrait de vanille et finalement les amandes hachées.
- Ajoutez aussi une poignée de « choco clams » concassés et homogénéisez. Réservez au frigo 15-20 minutes.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Formez des boules de pâtes de la grosseur d'une noix et passez-les dans les « choco clams » entiers en exerçant une légère pression afin de bien les faire adhérer.
- Déposez les biscuits sur une plaque à pâtisserie munie de papier sulfurisé.
- Enfournez pendant 15-16 minutes jusqu'à belle coloration.
- Laissez refroidir avant de déguster.

Remarque:

A partir de DE-636

Pour 15-16 biscuits

