



 SANS GLUTEN

BISCUITS “BIARRITZ” (PALETS DE DAMES)

INGRÉDIENTS

125 g de beurre
2 œufs (125 g)
125 g de sucre
400 g de farine sans gluten
Option : 5 c à c de poudre de cacao

POUR LA FINITION

Chocolat noir
Pistaches

RECETTE

- Battez le beurre en crème.
- Cassez les œufs et ajoutez-les 1 à 1 au beurre, ainsi que le sucre, le poudre de cacao (optionnellement) et mélangez en une masse homogène.
- Tamisez la farine et ajoutez à la masse.
- Versez la pâte dans une poche à douille lisse et façonnez des petits disques sur une plaque de cuisson graissée.
- Faites cuire les biscuits ± 10 minutes à 180 °C.
- Retournez-les et enduisez-les d’une petite couche de chocolat fondu tempéré.
- Laissez durcir et garnissez éventuellement de quelques pistaches.