



Biscuits blancs et roses selon Mercotte

Ce qu'il vous faut pour une dizaine de biscuits:

60g de beurre

80g de sucre roux

150g de couverture Ivoire

1 oeuf

90g de farine

2 cuillers à café de levure

40g d'amandes et noisettes mélangées

75g de framboises

Vous préchauffez le four à 150°.

Vous concassez grossièrement les amandes et les noisettes et les torréfiez 12 mn au four.

Vous remontez la température du four à 180°.

Vous faites fondre 100g de chocolat blanc au micro onde et vous y ajoutez le beurre fondu. Vous lissez le tout et y ajoutez le sucre, la farine, la levure. Vous incorporez 50g de chocolat blanc coupé en petits morceaux puis les amandes et les noisettes et enfin les framboises.

Vous beurrez un moule carré (22cm x 22cm) ou vous étalez la pâte sur une plaque de silicone en ajustant les bords (c'est ce que j'ai fait).

Vous enfournez 30 mn environ.

Quand c'est froid, vous coupez des carrés et saupoudrez de sucre glace.

<http://moussetic.canalblog.com>

