

## **Boules fondantes à la rose**

### Ingrédients

21 biscuits roses de Reims

80 gr beurre mou

1 jaune

40 ml d'eau de rose

Mettre tous les ingrédients dans le TM

Mixer vitesse 6 quelques secondes

Réserver au frais 30 mn

Prélever un peu de pâte et former des petites boules

Rouler les boules dans le sucre en poudre

Présenter dans des caissettes en papier

Conserver au frais pendant 2 jours

