



**Il est possible de réaliser ces biscuits sans le Companion, en suivant les étapes dans le même ordre !**

Pour une trentaine de biscuits

Temps de préparation : 30 minutes – Temps de cuisson : 12 à 15 minutes

**Ingrédients :**

- 80 g de poudre de noisettes (ou d'amandes)
- 70 g de sucre glace
- 125 g de beurre (à température ambiante)
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf et 1 jaune
- 150 g de farine
- 80 g de maïzena
- 1 càc d'arôme vanille comme moi (ou 2 càs de cognac)
- 200 g de chocolat noir (corsé pour moi)

1 – Etaler uniformément la poudre de noisettes sur une plaque de four et enfourner dans un four préchauffé à 150 °C pour une dizaine de minutes puis laisser refroidir

2 – Dans le bol muni du batteur, battre le beurre coupé en morceau avec le sucre glace et la pincée de sel d'abord V6 pendant 4 minutes puis augmenter progressivement jusqu'à V8 pour arriver à un temps total de 10 minutes. (J'ai raclé les parois à chaque changement de vitesse). Le mélange doit être aérien et avoir blanchi.

3 – Changer le batteur par le couteau pétrir-concasser, puis ajouter l'oeuf et le jaune puis lancer V6 pendant 2 minutes

4 – Ajouter la farine, la maïzena et la poudre de noisettes et programmer V4 pendant 1 minute

5 – Mettre la pâte à biscuits dans une poche à douille munie d'une douille cannelée (assez grosse tout de même). Former des batonnets sur une plaque recouverte de papier cuisson

- 6 – Placer au frais pendant au minimum 15 minutes (pratique, c'est l'hiver, j'ai mis sur mon rebord de fenêtre) et préchauffer le four à 180°C
- 7 – Enfourner pour 12 à 15 minutes (les biscuits doivent être bien froids)
- 8 – Faire fondre au bain-marie le chocolat noir
- 9 – Une fois refroidie, tremper chaque extrémité des spritz dans le chocolat et laisser refroidir !

**Remarques :**

- Ils se conservent plusieurs jours au sec dans une boîte hermétique