



Pims



Préparation
20 min



Cuisson
10 min

INGREDIENTS

- 25 gr de chapelure de pain
- 25 gr de maizena
- 25 gr de sucre
- 2 oeufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 gr de chocolat noir
- Confiture

USTENSILES

- 1 four
- 1 cuillère en bois 1
- fouet ou robot

PRÉPARATION

- 0 Broyez le pain de la veille pour en faire de la chapelure.
- 1 Mélangez les jaunes d'oeufs, la chapelure, le sucre, le sucre vanillé, la levure, la maizena.
- 03 Batte les blancs en neige avec la pincée de sel et les incorporez délicatement au mélange.
- 04 Sur une plaque sulfurisé disposez la pâte en formant des ronds. Enfourez durant 10 min à 180°C.
- 05 Laissez les biscuits refroidir puis étalez de la confiture sur chacun et laissez reposer 1h au réfrigérateur.
- 06 Faites fondre le chocolat et nappez vos biscuits et laissez refroidir au réfrigérateur.

Astuce anti-gaspi du mois

Cette recette est une base de biscuit et peut être revisitée avec autre chose que du chocolat et même en salé !



www.crumbler.fr



06 45 25 87 92



contact@expliceat.fr