

Ça fond et ça croque !
MIAM !





Total : 1925

Gressins croquants

À grignoter jusqu'au bout !

Prépare les ingrédients

Pour quelques dizaines de gressins



Regroupe les ustensiles

- 1 saladier
- 3 bols
- 1 casserole
- 1 fouet
- 1 spatule
- 1 couteau
- 1 pinceau de cuisine
- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 plaque de cuisson
- 1 du papier cuisson

Avant de commencer

- Préchauffe le four à 170°.
- Recouvre la plaque de papier cuisson.
- Remplis un verre haut de sucre en poudre.

1 Mets le beurre dans le saladier. Ajoute le sucre glace et fouette pour obtenir un mélange crémeux.



2 Ajoute l'œuf et mélange avec la spatule (c'est un peu granuleux, c'est normal).



3 Ajoute la farine. Malaxe pour obtenir une pâte homogène.



4 Forme une boule, puis étale-la sur 1 cm d'épaisseur en formant un rectangle de 15 cm de largeur.



5 Découpe des bandes et forme des boudins.



• Laisse les biscuits refroidir et durcir sur la plaque.

6 Casse les trois sortes de chocolat dans des bols différents. Fais-les fondre au bain-marie.



7 Décolle délicatement les gressins du papier cuisson. À l'aide du pinceau, badigeonne-les des différents chocolats et saupoudre-les au fur et à mesure de vermicelles ou de billes en sucre. Mets-les dans le verre rempli de sucre en poudre pour faire durcir le chocolat.

