

Shortbread au chocolat blanc, citron vert et noix de coco

12 shortbread

Ingrédients

125 gr de beurre demi sel mou 80 gr de sucre blond 1 œuf 190 gr de farine 50 gr de chocolat blanc 3 cs de noix ce coco Le zeste d'un citron vert

Ustensiles

- 1 balance
- 1 maryse
- 1 plaque
- 1 râpe
- 1 rouleau de papier sulfurisé
- 1 rouleau de film alimentaire
- 1 saladier
- 1 couteau d'office
- 1 planche à découper

Préchauffage four : 180°C

Mélangez le beurre avec le sucre puis incorporez la farine, l'œuf, le chocolat blanc coupé en petits morceaux et le zeste de citron vert.

Formez un « boudin » de 7 cm de diamètre environ.

Filmez-le et laissez-le reposer au réfrigérateur pendant 1 heure environ (ou 15 minutes au congélateur). Cela permet au beurre et donc à la pâte de se raffermir.

Retirez le film autour de la pâte et découpez le boudin en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.

Disposez les shortbread sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et faites-les cuire dans un four préchauffé à 180°C (th 6) pendant 13 minutes.

Sortez les biscuits du four et laissez-les refroidir pour qu'ils durcissent.

Et régalez-vous!

Le truc en + Chloé cuisine en vert

Remplacez la le chocolat blanc par du chocolat noir ou ou lait. Pensez à d'autres associations : chocolat noir et orange confite, Carambars® et noisettes...