

Recette originale

BISCUITS AU POTIRON ET CHOCOLAT

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :- 150 g de

chocolat noir

- 50 g de farine fluide

- 1 cuillère à soupe de crème fraîche liquide

- 1 morceau de potiron de 100 g

- 20 g de beurre

- 120 g de sucre fin

- 1 pincée de cannelle

- 80 g de poudre d'amandes

- 2 blancs d'œufs

Préparation de la recette :

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Demande à un adulte de préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Râpe le potiron à l'aide d'une râpe à petits trous, puis mélange-le avec 20 g de sucre et la cannelle.

Fais fondre le chocolat au bain-marie et mélange-le au potiron.

Bats les blancs d'œufs en neige avec le reste de sucre. Ajoute-y la poudre d'amande et la crème, puis la farine en pluie, et enfin le potiron au chocolat.

Avec une cuillère à soupe, dépose des tas de pâte sur une feuille de papier sulfurisé beurrée, posée sur une plaque. Étale-les avec une fourchette mouillée.

Fais-les cuire au four pendant 10 min, puis détache-les du papier (demande de l'aide à un adulte, afin de ne pas te brûler le bout des doigts) et laisse-les tiédir sur une grille.

Recette trouvée sur ce site

http://www.marmiton.org/recettes/recette_biscuits-au-potiron-et-chocolat_15061.aspx

Recette modifiée et réalisée
par Karine Luby

BISCUITS AU POTIRON ET CHOCOLAT



Temps de préparation

: 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 150 g de chocolat noir

- 50 g de farine fluide

- 1 cuillère à soupe de crème fraîche liquide

- 1 morceau de potiron de 100 g/200g

- 20 g de beurre

- 120 g de sucre fin

- 1 pincée de cannelle

- 80 g de poudre d'amandes

- 2 blancs d'œufs

Préparation de la recette :

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Potiron cuit la veille afin de rendre l'eau puis réduit en purée. Mélangez-le 120 g de sucre et la cannelle

Faire fondre le chocolat au bain-marie puis incorporer la poudre d'amande, la farine, une noisette de beurre, ainsi que le potiron et le chocolat.

Mettre un peu de crème si la préparation est solide/consistante.

Battre les blancs d'œufs et les incorporez à la préparation ci-dessus.

Avec une cuillère à café, déposez des tas de pâte sur une feuille de papier sulfurisé beurrée, posée sur une plaque. Étaler-les avec une fourchette mouillée.

Fais-les cuire au four pendant 10 min voir 15 min, puis détache-les du papier et laissez-les tiédir sur une grille et mettre du sucre glace sur les biscuits.

Blog de LubyEmy38

<http://mes101luby.eklablog.com>