



7

BISCUITS CLOCHETTES

185 grammes de

beurre ramolli

90 grammes de

sucre

300 grammes de

farine

2,5 cuillères à soupe d'

eau

1 sachet de

sucre vanillé



Tourner le beurre en crème dans une terrine.

Ajouter le sucre, le sucre vanillé et l'eau. Mélanger.

Ajouter la farine et mélanger le tout. Former une boule de pâte et la mettre au frais durant quelques heures.

Etaler la pâte, former des clochettes à l'emporte-pièce et les cuire au four (env. 10 min à 200 degrés).

Après la cuisson, décorer les clochettes d'un glaçage au chocolat puis disposer des petits bonbons en sucre.

QUEL DELICE !

