



INGRÉDIENTS (100-120 pièces)

150 g	KOMEKO KUCHENGLÜCK
200 g	Beurre
200 g	Sucre ou sucre glace
4	Blanc d'œuf (moyen)



PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180°C (chaleur de voûte et de sole).
2. Mélangez le beurre et le sucre au batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une masse blanche et crémeuse. Ajoutez les blancs d'œufs petit à petit et battez-les en mousse.
3. Pour finir, ajoutez la farine KOMEKO KUCHENGLÜCK et bien mélanger.
4. Versez la pâte dans une poche à douille étroite et dressez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Le diamètre de la douille doit correspondre à peu près à celui d'un pois chiche. Dressez la pâte en laissant un espace d'environ 3 cm.
5. Faire cuire au four préchauffé pendant environ 8 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Laissez refroidir (la pâte est encore un peu molle juste après la cuisson et durcit après 1 min).

Nos conseils :

Vous pouvez étaler la pâte aussi largement ou longuement que souhaité, mais le temps de cuisson doit être adapté. Lorsque les biscuits sont cuits, ils doivent être dorés sur les bords d'environ 3 mm. Pour les vrais gourmands : Les biscuits sont encore plus délicieux lorsqu'ils sont décorés de chocolat blanc fondu !

