



8 Biscuits



20 min



20min



7j dans une boîte métal

INGRÉDIENTS

POUR LES BISCUITS :

- 125gr de Farine
- 60gr de Beurre
- 50gr de Purée de Potimarron
- 20gr de Sucre Glace
- 15gr de Poudre de Noisette
- 1 c.à.c de Cannelle
- 1 Pincée de Sel
- Pour la dorure : 10gr de Purée de Potimarron + lait

DÉCOR :

- 16 Pépites de chocolat
- Feuilles vertes alimentaires (facultatif)
- 10gr de Chocolat noir



PRÉPARATION :

- Crémer le beurre et le sucre glace. Ajouter la purée de potimarron et la cannelle et mélanger bien.
- Ajouter la farine, la poudre de noisette et le sel et mélanger jusqu'à obtenir une pâte qui s'amalgame.
- Diviser la pâte en 8 parts égales.
- Prélever 2 petits morceaux d'un pâton, former 2 boudins plus fins aux extrémités, ce seront les côtés de la citrouille. Prélever 2 morceaux de pâte un peu plus petits que les précédents et former 2 nouveaux boudins, et venir les disposer à l'intérieur des premiers boudins. Terminer avec le dernier morceau de pâte et disposer le boudin au centre pour finir la forme de la citrouille. Façonner légèrement si besoin, en faisant se rejoindre les boudins au sommet et en bas de la citrouille.
- Recommencer l'opération avec chaque pâton.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Mélanger un peu de lait avec la purée de potimarron et dorer les biscuits. Coller 2 pépites de choco sur chaque biscuit pour former les yeux.
- Enfourner pour 20min environ.
- Sortir et laisser refroidir sur une grille.
- Faire fondre un peu de chocolat noir et dessiner une bouche en zigzag. Coller les feuilles avec un peu de chocolat fondu à l'arrière. Réaliser de petites queues de citrouille sur un papier cuisson et les placer au frais 5min pour qu'elles figent. Les coller avec une pointe de chocolat fondu en haut de chaque citrouille.
- Et voilà de terrifiantes petites citrouilles à dévorer !!

APPORTS NUTRITIONNELS

Pour 1/8 : Cal = 141 Glu = 14.9gr dont 3.4gr de sucres Prot = 2.1gr Lip = 7.9gr