

ETOILES CHOCO

SANS GLUTEN

Ingrédients	Pour 50 biscuits	1. Râpez le chocolat avec 50 g de noix dans le Moulin universel Hachez finement le reste des noix en 2 fois dans le TurboMAX. Réservez 50 g de noix hachées pour étaler sur la pâte. 2. Dans le Speedy Chef, fouettez l'œuf, le jaune, le sucre et le sucre vanillé pour que la préparation blanchisse et double de volume. 3. Dans le Bol batteur 3l, mettez les noix hachées, le mélange chocolat-noix du Moulin universel, le cacao en poudre et mélangez avec la Spatule silicone. Ajoutez la préparation du Speedy et mélangez pour obtenir une pâte homogène. Mettez la pâte 30 min au réfrigérateur.
Œuf	1	
Jaune d'œuf	1	
Cacao poudre non sucré	100 ml (±50g)	
Cerneaux de noix	400 g	
Chocolat noir dessert	50g	4. Sur la Feuille à pâtisserie, mettez la pâte, saupoudrez-la des noix réservées et étalez-la avec le Rouleau Modulo rempli d'eau froide et muni des Découpoirs 6 mm. 5. Découpez la pâte étalée avec le Découpoir étoile. Déposez les étoiles serrées sur 2 Feuilles de cuisson silicone posées sur la grille froide du four et faites cuire 10 à 12 min dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 5 ou 150°C
Sucre	200 ml (±200g)	
Sucre vanillé	15 ml(±15g)	
Préparation	20 min	
Réfrigérateur	30 min	
Cuisson dans le four	10 à 12 min en chaleur tournante, Th 5 ou 150°C	
Coût moyen de la recette	12 €	