

CROISSANTS LUNE

Ingrédients	Pour 40 biscuits	
Ananas séchés	70g	1. Emincez finement l'ananas séché sur la Planche Découp' Chef
Farine	190g	2. Dans le Speedy Chef , fouettez le beurre très mou. avec le sucre et le miel pour obtenir une crème.
Sucre	65 ml (±65g)	3.. Ajoutez les noix de cajou hachées finement au Turbo Tup , les graines de pavot et mélangez bien à la Spatule silicone
Beurre très mou	125 g	
Noix de cajou	25g	
Miel liquide	35g	4. Dans le Bol batteur 3 l , versez la farine, la levure chimique, la cardamone ajoutez la préparation du Speedy Chef et mélangez bien à la Spatule silicone. Finissez en malaxant la pâte pour former une boule et mettre au réfrigérateur 1 h
Graines de pavot	30g	5. Sur la Feuille à pâtisserie , étalez la pâte à l'aide du Rouleau Modulo rempli d'eau froide et muni des Découpoirs 3 mm. Découpez la pâte avec le Découpoir lune et posez les biscuits sur 2 Feuilles de cuisson silicone posées sur les grilles froides du four
Cardamone poudre ou cannelle ou gingembre ou..	1 pincée	
Préparation	15 min	6. Faites cuire 10 à 15 min dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 5/6 ou 170°C
Cuisson dans le four	10 à 15 min en chaleur tournante, Th 5/6 ou 170°C	Laissez refroidir avant de les décoller.
Réfrigérateur	1h	
Coût moyen de la recette	4,55 €	