

Biscuits aux grains de chocolat en forme de sapin

© 2020 ® / MC moulins généraux tous droits réservés



Décorés de chocolats à coquille sucrée, ces biscuits font une délicieuse gâterie pour le Père Noël et vos petits lutins !

Préparation : 20 minutes

Total : 29 minutes

Portions : 20

Ingrédients

1 emballage de pâte à biscuits aux grains de chocolat Pillsbury* réfrigérée

1/2 t. (125 mL) de grains de chocolat mi-sucré, fondus

Mini chocolats enrobés de sucre

Étapes

1. Préchauffer le four à 350° F (180° C). Dans un grand bol, défaire la pâte à biscuits. Diviser la pâte en deux ; envelopper chaque moitié de pellicule plastique. Mettre au congélateur 10 minutes.
2. Façonner la moitié de la pâte en boules de 1 1/2 po (3,5 cm). Fariner ses doigts et rouler chaque boule en une ficelle de 10 po (25 cm) de longueur et d'environ 1/4 po (6 mm) de largeur. Couper un petit morceau de chaque

- ficelle pour faire le tronc du sapin. Placer délicatement les ficelles sur une plaque à biscuits non graissée. En commençant par le haut, disposer chaque ficelle en zigzag s'élargissant vers le bas de façon à obtenir la forme d'un sapin (les rangées de pâte doivent se toucher). Si la ficelle se brise, presser les extrémités ensemble. Placer un petit morceau de pâte au bas de chaque sapin pour faire le tronc. Répéter ces étapes avec le reste de la pâte.
3. Faire cuire de 9 à 11 minutes ou jusqu'à ce que le pourtour des biscuits soit légèrement doré. Laisser refroidir 1 minute ; retirer de la plaque et disposer sur une grille. Laisser refroidir complètement, environ 15 minutes. Garnir chaque biscuit de filets de grains de chocolat fondus ; placer des mini chocolats enrobés de sucre sur les filets de chocolat pour imiter des décorations ou des lumières de Noël.

Valeur nutritive par portion

Portions : 20

Calories	100
Matières grasses	4g
Acides gras saturés	1g
Gras trans	1g
Cholestérol	0mg
Sodium	70mg
Total de glucides	14g
Fibres alimentaires	0g
Sucres	14g
Protéines	0g