



8. BISCUIT JOYEUX À LA NOISETTE

WWW.INTRADEL.BE/COLLATIONSZD/BISCUITJOYEUX

Il vous faut :

Pour les biscuits : 240 g de farine • 120 g de beurre • 80 g de sucre de canne • 60 g de poudre de noisettes • 2 œufs à température ambiante • 1 pincée de sel.

Pour la farce aux noisettes : 120 g de chocolat au lait • 90 g de noisettes • 60 g de sucre de canne.



Regarder la vidéo

Aux fourneaux ! Réalisez les biscuits

Préchauffez le four à 160 °C.



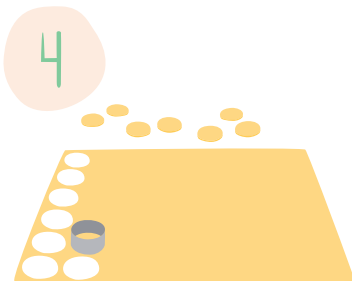
Dans un cul de poule, mélangez le beurre pommade (beurre à température ambiante souple) et le sucre de canne. Ajoutez progressivement les œufs.



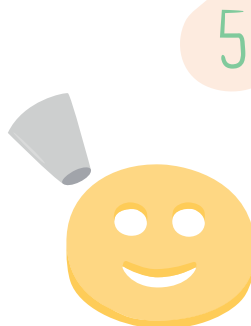
Tamisez la farine et la poudre de noisettes, ajoutez ce mélange et le sel à la préparation.



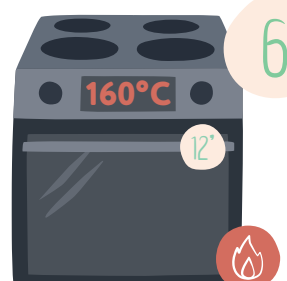
Placez la pâte 2 heures au réfrigérateur.



Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau sur une épaisseur de 3 mm. À l'aide d'un emporte-pièce (ou d'un verre), découpez des ronds de 6 cm de diamètre.



Dans la moitié des ronds, réalisez des yeux et une bouche à l'aide de douilles ou simplement d'un couteau.



Disposez les biscuits sur une plaque de cuisson et enfournez dans un four préchauffé à 160 °C durant 12 minutes.

Bien les laissez refroidir avant de les farcir.



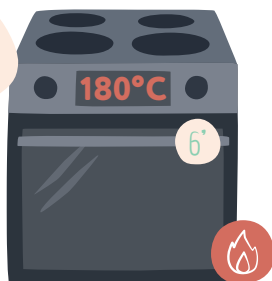
VOUS N'AVEZ PAS D'EMPORTE-PIÈCE ? PAS BESOIN D'INVESTIR, UN PETIT VERRE FERA PARFAITEMENT L'AFFAIRE.



Réalisez la farce aux noisettes

Préchauffez le four à 180 °C.

7



Torréfiez les noisettes au four durant 6 minutes et laissez refroidir.



8



À l'aide d'un blender, mixez les noisettes et le sucre de canne jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène. Ajoutez le chocolat au lait et mixez à nouveau.

Réservez le temps que la farce refroidisse.

9

Montage des biscuits joyeux

Pour le montage, garnissez vos biscuits à l'aide d'une poche à douille et fermez-les à l'aide des biscuits « souriants ».



PLUTÔT QUE D'ACHETER LES NOISETTES EN MAGASIN, PROFITEZ D'UNE PROMENADE POUR RAMASSER DES NOISETTES. ON EN TROUVE FACILEMENT D'AOUT À NOVEMBRE ET ELLES SE CONSERVENT DES MOIS.



CONCOURS !



Dix jolis lots à gagner !

POUR BIEN COMMENCER L'ANNÉE, NOUS ORGANISONS UN CHOUETTE CONCOURS POUR VOUS DONNER L'ENVIE DE PÂTISSER ET DE PRÉPARER VOS COLLATIONS MAISON.

Postez vos plus belles photos de collations « home made » sur Facebook et/ou Instagram en utilisant le hashtag #zdintradel. Rendez-vous sur les réseaux sociaux d'Intradel au mois de janvier pour découvrir le règlement du concours. Serez-vous l'un de nos heureux gagnants ?

> www.intradel.be/collationszd/concours

PROFITEZ DE VOTRE WEEK-END POUR PRÉPARER PLUSIEURS COLLATIONS ET CONSERVEZ-LES TOUTE LA SEMAINE DANS UNE BOÎTE HERMÉTIQUE. POUR UNE MEILLEURE CONSERVATION, VEILLEZ À BIEN LES LAISSER REFROIDIR.



Osez la collation partagée

PRIS DANS LA TOURMENTE DU QUOTIDIEN, IL N'EST PAS TOUJOURS AISÉ DE RÉALISER DES COLLATIONS MAISON POUR GLISSER DANS LE CARTABLE DE VOS BAMBINS. ET SI VOUS VOUS PARTAGIEZ LA TÂCHE ENTRE PARENTS ?

Concrètement, à la place de réaliser l'unique collation de votre enfant, vous pouvez vous regrouper avec les autres mamans et papas pour confectionner à tour de rôle les collations pour l'ensemble des enfants de la classe. Au-delà du gain de temps, cette stratégie est souvent financièrement gagnante. Les réseaux sociaux vous permettent de créer rapidement un groupe réunissant tous les parents afin d'assurer la bonne organisation et le bon déroulement des opérations.

Pour vous faciliter la tâche et vous encourager dans cette démarche, nous avons mis en place un système vous permettant de calculer les ingrédients des recettes du magazine en grande quantité. Ainsi qu'un guide pour organiser la distribution en gaspillant le moins possible.

> www.intradel.be/collationszd/quantité