



# Spritz

## Ingrédients pour 12 spritz :

Beurre mou	115 gr
Sucre glace	3 c à soupe
Vanille liquide	2 c à café
Farine tamisée	150 gr
chocolat	100 gr

1. Préchauffer le four à 180 °C et préparer une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
2. Mélanger le beurre et le sucre glace puis une fois le sucre glace bien incorporé ajouter la vanille et continuer de mélanger.
3. Ajouter doucement la farine et mélanger bien le tout.
4. Dresser à la poche avec une douille étoilée n° F8.
5. Mettre à cuire entre 12 et 15 minutes.
6. Laisser refroidir .Pendant ce temps faire fondre le chocolat au bain marie. Quand il est fondu tremper les 2 bouts des spritz et laisser sécher sur une grille.

Bonne dégustation