

Zèbres praliné



Ingrédients

- 75 ml de sucre
- 100 g de beurre froid
- 400 ml de farine
- 40 g de poudre de noisettes
- 1 œuf
- 75 g de chocolat praliné

Recette pour ± 30 biscuits

Cuissons : 1 mn 30 à 360 watts,
10 à 14 mn dans le four, Th 6 ou 180°C

Réfrigérateur : 30 mn

Dans l'**Extra Chef**, mixez le sucre, le beurre coupé en petits dés, la farine et la poudre de noisettes.

Versez ce mélange dans le **Bol batteur 3 I**, ajoutez l'œuf et malaxez pour obtenir une pâte homogène.

Étalez la pâte légèrement farinée en un rectangle de ± 30 cm de longueur et 25 cm de largeur et coupez 6 bandes.

A l'aide de la **Spatule silicone fine**, étalez sur 5 bandes le chocolat fondu 1 mn 30 à 360 watts et placez au réfrigérateur 30 mn.

Superposez les bandes les unes sur les autres en finissant par la bande sans chocolat. Posez le montage sur la **Planche Découp' Chef** et coupez des tranches de 0,5 cm.

Mettez-les sur la **Feuille de cuisson silicone** posée sur la grille froide du four et faites cuire 10 à 14 mn dans le four préchauffé, Th 6 ou 180°C.