

# Netto

## DÉLICE CHRONO

N°14

### BISCUITS MUESLI AUX 4 NOIX FOURRÉS À LA CONFITURE



 12 BISCUITS  20 MIN  
 2 HEURES  10 MIN

### VOTRE PANIER NETTO

#### POUR LES BISCUITS :

200 G DE MUESLI AUX 4 NOIX  
100 G DE SUCRE EN POUDRE  
1 PINCÉE DE SEL  
70 G DE FARINE  
160 G DE BEURRE  
1 ŒUF  
1 C.À CAFÉ DE LEVURE CHIMIQUE  
1 GOUSSE DE VANILLE  
1 C. À SOUPE DE MIEL

#### POUR LA GARNITURE :

CONFITURE EXTRA D'ABRICOT  
CONFITURE EXTRA DE FRAMBOISES  
CONFITURE EXTRA DE FRAISES

### ≡ PRÉPARATION ≡

- Dans un robot, mixez grossièrement le muesli.
- Dans un bol, faites fondre le beurre au bain-marie ou au micro-ondes.
- Dans un saladier, mélangez le muesli, le sucre, le sel, la levure, la vanille et la farine.
- Incorporez l'oeuf, le miel, le beurre fondu et mélangez le tout.
- Réservez au frais environ 2 heures pour que la pâte durcisse.
- Préchauffez le four à 200° C.
- Réalisez des petites boules avec la pâte, l'équivalent d'une cuillère à café de pâte et disposez-les en quinconce sur une plaque à four recouverte de papier cuisson, en veillant à bien garder suffisamment d'espace entre chaque boule.
- Aplatir légèrement les pâtons et les enfourner environ 8 à 10 min pour obtenir des biscuits plus ou moins colorés.
- Débarrassez les biscuits sur une grille à pâtisserie pour les faire refroidir.
- Déposez une cuillère à café de confiture sur le dessus d'un biscuit, puis posez dessus un autre biscuit. Répétez cette étape avec tous les biscuits en variant les confitures.

### 💡 L'ASTUCE DU CHEF

RÉALISEZ LES MÊMES BISCUITS EN LES COLLANTS ENTRE EUX AVEC DU CHOCOLAT FONDU. BON APPÉTIT LES AFICIONETTO !