



Baiser Allemand

Alman Öpücüğü



½ paquet de beurre
3 tasses de noix
1 tasse de sucre en poudre
2 tasses de farine
2 paquets de chocolat noir (160 gr. Chocolat noir)
Pour le dessus;
46 morceaux de noisettes
2 cuillères à soupe de sucre en poudre

Battre les Noisettes dans un mortier ou un robot.

Dans un bol, mettez les noix en poudre, le sucre en poudre, le beurre ramolli à une température ambiante, placé dans la farine tamisée et le chocolat râpé.

Pétrissez les ingrédients. La pâte est enveloppé dans un sac en plastique, Placez au réfrigérateur et laisser reposer pendant une demi-heure.

A la fin de la durée prenez la pâte du réfrigérateur, Coupez la pate en plusieurs morceaux a la taille d'une noix et les arrondir.

Dans un bac huilé, empilez les morceaux avec une intervalle d'un doigt, puis insérez des noisettes aux milieux des morceaux.

Mettez le bac dans un four préchauffé a 190 degrés, faites cuire 12 a 15 minutes. (Normal pour la propagation des biscuits.)

Retirez les Baisers allemand du four, faites refroidir, coupez des bandes placer sur le papier et le sucre en poudre tamisé.

Les biscuits sont sur les bandes et sont placés dans un plat.

N-B : Ces biscuits sont préparés pour les célébrations du Nouvel An en Allemagne.