

Biscuits aux grains de chocolat en forme de sapin

Préparation: 20 minutes

Total: 29 minutes

Servings : 20

Ingrédients

- 1 emballage de pâte à biscuits aux grains de chocolat Pillsbury* réfrigérée
- 1/2 t. (125 mL) de grains de chocolat mi-sucré, fondus
- Mini chocolats enrobés de sucre



© 2020 ® / MC moulins généraux
tout droits réservés

Préparation

1. Préchauffer le four à 350° F (180° C). Dans un grand bol, défaire la pâte à biscuits. Diviser la pâte en deux ; envelopper chaque moitié de pellicule plastique. Mettre au congélateur 10 minutes.
2. Façonner la moitié de la pâte en boules de 1 1/2 po (3,5 cm). Fariner ses doigts et rouler chaque boule en une ficelle de 10 po (25 cm) de longueur et d'environ 1/4 po (6 mm) de largeur. Couper un petit morceau de chaque ficelle pour faire le tronc du sapin. Placer délicatement les ficelles sur une plaque à biscuits non graissée. En commençant par le haut, disposer chaque ficelle en zigzag s'élargissant vers le bas de façon à obtenir la forme d'un sapin (les rangées de pâte doivent se toucher). Si la ficelle se brise, presser les extrémités ensemble. Placer un petit morceau de pâte au bas de chaque sapin pour faire le tronc. Répéter ces étapes avec le reste de la pâte.
3. Faire cuire de 9 à 11 minutes ou jusqu'à ce que le pourtour des biscuits soit légèrement doré. Laisser refroidir 1 minute ; retirer de la plaque et disposer sur une grille. Laisser refroidir complètement, environ 15 minutes. Garnir chaque biscuit de filets de grains de chocolat fondus ; placer des mini chocolats enrobés de sucre sur les filets de chocolat pour imiter des décorations ou des lumières de Noël.

Valeur nutritive par biscuit

Calories : 100

- | | | |
|-------------------------------|----------------|-----------------------|
| • Matière grasses : 4g | • Fibres : 0g | • Cholestérol : 0mg |
| • Acides er gras satutés : 1g | • Sugar : 14g | • Sodium : 70mg |
| • Gras trans : 1g | • Protein : 0g | • Carbohydate* : 15 g |



*En utilisant 30ml (2 cuillères à soupe) de pâte pour chaque arbre, vous obtiendrez 15g par biscuit