

Biscuits oursons

Source : <http://sucreengrain.canalblog.com/archives/2013/10/27/28301366.html>



Pour la recette de la pâte, j'ai choisi [une pâte sablée](#) facile à travailler de chez [Amuses-Bouche](#).

Les ingrédients (pour pleins d'ours!) :

- 170 g de farine
- 45 g de sucre glace
- 20 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre
- 1 œuf
- 1 peu d'amande en poudre
- 1 peu de vanille liquide
- 1 pincée de sel
- 1 peu de cacao en poudre non sucré

La recette



1. Versez dans le bol du robot la farine, les sucres et la poudre d'amande.
2. Ajoutez le beurre coupé en morceaux.
3. Actionnez le robot jusqu'à l'obtention d'un mélange sablonneux.



4. Ajoutez la vanille et l'œuf
5. Actionnez le robot jusqu'à l'obtention d'une pâte.
6. Donnez une forme de disque épais à la pâte.



7. Prélevez un quart de la pâte. Placez-la dans un saladier avec le cacao.
8. Malaxez la pâte avec le cacao pour obtenir une belle pâte chocolatée bien homogène.
9. Cela peut prendre plusieurs minutes.



- 10 Couvrez les deux pâtes de film alimentaire et placez-les au frigo au moins une heure.

Le montage



1. Sur un plan de travail légèrement fariné, abaissez la pâte sur 3 mm d'épaisseur environ. Découpez des ronds avec un emporte-pièce ou un verre (ou comme moi, avec la base d'une douille de poche à douille).



2. Placez un petit rond sur le dessus pour faire le museau.
3. Faites la bouche de l'ours en U avec un trombone propre préalablement coupé, nettoyé et plié.



4. Faites les yeux avec un cure-dent.
5. Ajoutez la truffe avec un morceau de pâte chocolatée.
6. Collez les oreilles avec un peu d'eau si nécessaire.

7. Placez les biscuits sur une plaque recouverte de papier de cuisson et faites réfrigérer les ours 30 minutes. Faites cuire 15 minutes dans un four préchauffé à 180 degrés.

Et voilà ...



Une version chocolat



Poussez pas, y en aura pour tout le monde !

Source : <http://sucreengrain.canalblog.com/archives/2013/10/27/28301366.html>