

## BISCUITS TUTTI FRUTTI *précieux comme des bijoux*



### La liste de courses

- 1 œuf
- 180 g de beurre mou
- 120 g de sucre glace
- 300 g de farine
- 150 g de dés de fruits confits multicolores

1



Dans un bol, bats l'œuf rapidement avec une fourchette.

2



À l'aide d'un batteur électrique, mélange le beurre, l'œuf battu et le sucre glace jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.

3



Ajoute la farine, bats de nouveau.



4



Termine en incorporant les fruits confits. La pâte doit être très souple mais suffisamment ferme pour être façonnée.

5



Roule la pâte en un long boudin de 5 cm de diamètre. Enveloppe-la dans du film alimentaire et place-la 40 minutes au congélateur.

6



Préchauffe le four à 160°C. Sors la pâte du congélateur et découpe-la en tranches de 5 mm d'épaisseur.

7



Pose les tutti frutti sur une plaque couverte de papier cuisson en les espaçant (ils vont gonfler légèrement à la cuisson).

8



Fais-les cuire 15 minutes environ. Le bord des biscuits doit à peine dorer. Laisse refroidir tes tutti frutti avant de les déguster !

Envoie-nous les photos de tes réalisations à :  
[editions@albaverba.fr](mailto:editions@albaverba.fr) !

