

Les Bous Biques Au Militre

Ingredienti

1 uovo
130 ml di latte
100 g di margarina fusa
1 cc di sale
30 g di zucchero
400 g di farina
1 bustina di lievito da forno
200 g di poulain al cioccolato fondente tagliato a pezzi (pepite)
O uvetta

Preparazione

Mescolare gli ingredienti in ordine (tranne il cioccolato).
Impastare per almeno 5 minuti
Lascia l'impasto per aumentare per 2 ore

Impastare di nuovo l'impasto, con gocce di cioccolato.
Modellare piccole palline (dimensioni di un'albicocca).
Possiamo spazzolare queste palline con latte dolce o tuorlo d'uovo per farle brillare
Lasciar andare un'ora
Cuocere in forno preriscaldato a 170 ° C per 15 minuti