



# BISCUITS SPÉCIAUX CRUMBLER

à 100% de chapelure de viennoiseries



Préparation  
10 min



Cuisson  
12 min

## INGRÉDIENTS pour 20 pièces

- 300 g de pain au chocolat en poudre
- 300g de sucre
- 300g d'oeuf
- 500g de beurre
- 1 carré de chocolat par cookie (cœur choco)

## PRÉPARATION

- 1 – Broyer vos viennoiseries au gros tamis 10mm du Crumbler
- 2 – verser dans un bol la poudre de pain au chocolat, le sucre, l'oeuf battu
- 3 – mélanger
- 4 – ajouter le beurre et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène
- 5 – façonner les cookies – recommandation : plus le % de poudre de pain au chocolat est important, plus les façonner épais
- 6 – Pour le cœur chocolat, inclure au centre de chaque pièce 1 carré de chocolat
- 7 – Enfourner 12 minutes à 180°C

**Conseil :** Plus le % de pain au chocolat est élevé (ici 100%), plus le cookie sera brun, et moins il faudra ajouter de beurre.

Vous pouvez aussi réaliser cette recette avec de la poudre de croissant.

