

# Biscuits tourbillon

swissmilk



Couper les deux pâtes en dés d'env. 1 cm. Former des boules avec chaque dé de pâte, réserver encore 30 min au réfrigérateur. Pour chaque biscuit, former un cercle en alternant trois boules blanches et trois boules noires. Resserrer délicatement les boules de façon à fermer le trou au centre.



Faire tourner délicatement les biscuits entre les deux mains de manière à ce que la pâte à la vanille et la pâte au chocolat forment un tourbillon. Les disposer sur les plaques chemisées de papier sulfurisé, réserver 10-15 min au réfrigérateur.