

PERLES DE LORRAINE

Ingrédients :

- 24 Biscuits à la cuillère
- 100 Gr de beurre
- 2 cuillères à soupe de sucre de votre choix
- 1 jaune d'œuf
- 6 Cuillères à soupe d'alcool de Mirabelle
- **Il est tout à fait possible de le faire avec un autre alcool que la Mirabelle**
- **Cependant on ne pourra plus les appeler « Perle de Lorraine »**

Préparation :

- Mixer les biscuits à la cuillère dans un robot
- Ajouter le beurre ramolli mais il ne doit pas être chaud
- Ajouter le jaune d'œuf, le sucre et l'alcool de Mirabelle
- Mettre 1h15 au frigo
- Sortir la préparation du frigo dans les mains rouler des petites perles (boules)
- Rouler les dans le sucre
- Mettre au frigo juste pour bien les rafraichir

Un délice et le parfum de Mirabelle qui se libère dans la bouche