



Biscuits Diamant cacao

Ingredients

120g de beurre mou
50g de sucre glace
15g de cacao non sucré
150g de farine
du sucre

Étape de la recette

- Pour 10 biscuits -

Fouetter ensemble le beurre mou et le sucre glace

Ajouter la farine, le cacao et mélanger (sans trop travailler la pâte au risque que les biscuits soient durs)

Former un boudin, filmer et mettre au frais 1h

Préchauffer le four 200°C

Déballer le boudin et le rouler dans du sucre

Couper des rondelles d'au moins 1cm d'épaisseur

Enfourner 13 minutes