Biscuits Diamant cacao TM

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

Étape de la recette

- Pour 10 biscuits -

Dans le bol mettre le beurre mou et le sucre glace 12s/vitesse 4

Verser la farine et le cacao 9s/vitesse 4

Former un boudin, filmer et mettre au frais 1h

Prchauffer le four 200C

Dballer le boudin et le rouler dans du sucre

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

Enfourner 13 minutes

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr