



Biscuits au chocolat TM

Ingredients

160g de beurre mou
75g de sucre glace
1 oeuf
60g de maïzena
40g de poudre d'amande
180g de farine
4g de levure chimique
15g de cacao non sucré
120g de nutella

Étape de la recette

- Pour une trentaine de biscuits -

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

Verser l'oeuf 8s/vitesse 3.5

Ajouter la maïzena et la poudre d'amande 6s/vitesse 3

Mettre la farine, la levure chimique et le cacao 20s/vitesse 4

Faire une boule de pâte, la filmer et la mettre au frais 15 minutes

Préchauffer le four à 170°C

Faire 30 boules de pâte et à l'aide d'une cuillère parisienne former un creu (voir photo)

Enfourner environ 15 minutes

Remplir le creu de nutella ou autre pâte à tartiner