

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 pte, la filmer et la mettre au frais 15 minutes

Prchauffer le four 170C

Faire 30 boules de pte et l'aide d'une cuillre parisienne former un creu (voir photo)

Enfourner environ 15 minutes

Remplir le creu de nutella ou autre pte tartiner

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