



Biscuits au chocolat

Ingredients

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

Étape de la recette

- Pour une trentaine de biscuits -

Fouetter ensemble le beurre mou et le sucre glace jusqu'à obtention d'une préparation lisse

Verser l'oeuf et fouetter

Ajouter la maïzena, la poudre d'amande et mélanger

Incorporer la farine, la levure et le cacao non sucré

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 creux (voir photo)

Enfourner environ 15 minutes

Remplir le creux de nutella ou autre pâte à tartiner