

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' obtention d'une prparation lisse

Verser l'oeuf et fouetter

Ajouter la mazena, la poudre d'amande et mlanger

Incorporer la farine, la levure et le cacao non sucr

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 creux (voir photo)

Enfourner environ 15 minutes

Remplir le creux de nutella ou autre pte tartiner

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