



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)

Enfournier environ 15 minutes

Remplir le creu de nutella ou autre pte tartiner