



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