



## BN tout choco

### Ingredients

#### Biscuits

230g de farine  
15g de cacao non sucré  
30g de poudre d'amande  
90g de sucre glace  
100g de beurre mou  
1 oeuf

#### Ganache au chocolat

70g de crème liquide entière  
50g de chocolat noir  
90g de chocolat au lait

### Biscuits

- Pour 28 biscuits de 6cm soit 14 BN-

Dans le bol mettre la farine, le cacao, le sucre et la poudre d'amande 6s/vitesse 4

Ajouter le beurre 20s/vitesse 4

Verser l'oeuf 15s/vitesse 4

Filmer la pâte et mettre au frais 30 minutes

Préchauffer le four à 170°C

Etaler la pâte sur une épaisseur d'environ 3mm et emporte-piècer

Enfourner pendant 12 minutes

### Ganache au chocolat

Faire chauffer la crème, la verser chaude sur le chocolat en morceaux puis mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Laisser refroidir, mettre en poche, en garnir la moitié des biscuits et recouvrir du restant des biscuits.