

Biscuits Diamant cacao

Ingredients
120g de beurre mou
50g de sucre glace
15g de cacao non sucré
150g de farine
du sucre

Étape de la recette

- Pour 10 biscuits -

Fouetter ensemble le beurre mou et le sucre glace

Ajouter la farine, le cacao et mlanger (sans trop travailler la pte au risque que les biscuis soient dur)

Former un boudin, filmer et mettre au frais 1h

Prchauffer le four 200C

Dballer le boudin et le rouler dans du sucre

Couper des rondelles d'au moins 1cm d'paisseur

Enfourner 13 minutes

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