



Petits biscuits cacao

Ingrédients pour 2 plaques environ 30 biscuits

- 150 d de poudre d'amandes
- 100 g de poudre de noisettes
- 30 g de farine
- 200 g de cacao non sucré
- 200 g de sucre en poudre
- 4/5 blancs d'œufs suivant la taille
- 2 sachet de sucre vanillé

Préchauffer le four T7 (210°)

Mélanger les ingrédients secs intimement. Ajouter le sucre puis incorporer un à un les blancs d'œufs à la spatule pour obtenir une pâte lisse et homogène. Mettre au frais pour 1/2 heure environ pour que la pâte durcisse un peu et soit plus facile à travailler. Étaler la pâte au rouleau sur un plan de travail fariné sur une épaisseur d'environ 3 mm.

Découper-la en rectangles réguliers de 2 cm de large sur 8 cm de long environ.

Disposer ces rectangles sur une plaque recouverte de papier cuisson, saupoudrer du sucre vanillé et enfourner pour 10/12 minutes. Surveiller la cuisson les biscuits doivent rester moelleux.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>