

# Bienvenue chez Christhummm

## ~~ P'tits beurrés Chocolatés ~~

*Variante*  
*Ajouter*  
*deux cuillères*  
*à soupe de*  
*noix de coco*



- 450 grs de farine
  - 1/2 sachet de levure chimique
  - 50 grs de cacao en poudre sans sucre
  - 1 bonne pincée de sel
  - 50 grs sucre vanillé
  - 150 grs de sucre
  - 200 grs de beurre doux fondu
  - 125 ml de lait
- Mettre, la farine, la levure, le cacao, le sel et les sucres dans le bol
  - 5 sec Vit 4.
  - Ajouter le beurre fondu et le lait
  - 10 sec Vit 5.
  - Rassembler la pâte en boule dans un plat
  - Placer au frais 1/2
  - Étaler la pâte
  - Former les gâteaux avec des emportes pièces
  - Faire cuire 10 à 12 mn à 160°
  - Le temps de cuisson est à adapter à votre goût, pas trop cuit pour des biscuits moelleux, un peu plus pour des biscuits croquants, voir aussi selon l'épaisseur.
  - Laisser refroidir sur une grille et garder dans une boîte hermétique