

Biscuits "fait maison" aux 2 farines

Ingrédients

200 gr de beurre

220 gr de farine de type 55

160 gr de farine de chataîgnes

200 gr de sucre en poudre

2 oeufs

3 cuillères à café de chocolat en poudre à l'orange

Coupez le beurre en petits morceaux et réservez le.

Dans un bol mélangez soigneusement les 2 farines.

Dans un saladier, mélangez le sucre et les oeufs à l'aide d'un fouet.

Versez peu à peu le mélange de farines.

Ajoutez enfin le beurre et pétrissez à la main jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Rajoutez un peu de farine blanche si la pâte est trop collante.

Séparez la pâte en 2 parties. Laissez l'une nature, et mettez le chocolat en poudre dans l'autre.

Filmez et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 180°

Étalez la pâte sur 3 ou 4 mm d'épaisseur.

Tamponnez votre pâte et disposez les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. pour moi ce sera sur la silpat de DEMARLE.

Enfournez 10 mn.

Laissez les biscuits refroidir avant de les décoller du papier.

Nicole Passions