



BISCUITS Noix et Chocolat

Temps préparation : 30 mn

Temps cuisson : 15 mn

Ingrédients : 20/25 biscuits

- 180g de farine
- 1 c.à café de levure chimique
- 1 oeuf entier (*à température ambiante*)
- 120g de beurre demi-sel (*à température ambiante*)
- 30g de poudre d'amande (*ou de noisette*)
- 120g de vergeoise brune (*ou blonde selon vos goûts*)
- 150g de chocolat noir 70% concassé en petites pépites
- 50g de cerneaux de noix hachés
- 1 c.à café d'extrait de vanille liquide
- cacao en poudre

PREPARATION

1 – Dans le robot, fouetter à vitesse rapide (*pendant 3 mn environ*) le beurre demi-sel avec la vergeoise et la vanille liquide.

2 – Puis ajouter l'oeuf entier et la poudre d'amande. Continuer à fouetter.

3 – A ce stade, incorporer rapidement avec une cuillère en bois, la farine, la levure, les noix hachées et les petits morceaux de chocolat. On obtient une préparation assez molle. Mettre au frais pour 30 mn.

4 – Après 30 mn de repos au frais, préchauffer le four Th 5 / 150°C chaleur tournante.

5 – Prendre la pâte et faire des petits boules de la taille d'une grosse noix. Les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. *Attention, ne pas trop les serrer : les biscuits vont s'étaler à la cuisson.*

CUISSON

Mettre au four les plaques pour 15 mn environ : les biscuits vont légèrement colorer. A la sortie du four, ils sont encore très souples, c'est tout à fait normal : ils doivent conserver tout leur moelleux. Dès la sortie du four, mettre les biscuits sur une grille et saupoudrer de cacao.