



Sablés damier nature-chocolat

Samantha_chips



Petite recette pour ces jolis sablés damier !

Ingrédients:

175 g de farine tamisée

50 g de sucre

125 g de beurre pommade

15 g de cacao en poudre

Étapes:

- Mélanger la farine, le sucre et la beurre dans un cul de poule et malaxer pour obtenir une pâte.
- Fraiser un peu la pâte et la séparer en 2.
- Ajouter le chocolat en poudre dans une des pâtes et malaxer.
- Faire des boudins et construire le damier.
- Mettre au frais dans du papier sulfurisé.
- Sortir du frais et découper des biscuits de 0.5 cm d'épaisseur.
- Mettre sur une plaque et faire cuire 15-20 min à 180°C

Sortir les biscuit encore un peu mou, ils vont durcir en refroidissant.

Bon appétit !

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr