



BN tout choco

Ingredients

Biscuits

230g de farine
15g de cacao non sucré
30g de poudre d'amande
90g de sucre glace
100g de beurre mou
1 oeuf

Ganache au chocolat

70g de crème liquide entière
50g de chocolat noir
90g de chocolat au lait

Biscuits

- Pour 28 biscuits de 6cm soit 14 BN-

Dans le bol mettre la farine, le cacao, le sucre et la poudre d'amande 6s/vitesse 4

Ajouter le beurre 20s/vitesse 4

Verser l'oeuf 15s/vitesse 4

Filmer la pâte et mettre au frais 30 minutes

Préchauffer le four à 170°C

Etaler la pâte sur une épaisseur d'environ 3mm et emporte-piéc

Enfourner pendant 12 minutes

Ganache au chocolat

Faire chauffer la crème, la verser chaude sur le chocolat en morceaux puis mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Laisser refroidir, mettre en poche, en garnir la moitié des biscuits et recouvrir du restant des biscuits.