



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
90g de chocolat au lait
50g de chocolat noir

Biscuits

- Pour 28 biscuits de 6cm soit 14 BN-

Mélanger ensemble la farine, le cacao, le sucre et la poudre d'amande.

Ajouter le beurre en frottant bien entre les mains, on doit obtenir une préparation sablonneuse.

Incorporer l'oeuf sans trop travailler la pâte.

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.