



Biscuits Diamant cacao TM

Ingredients

120g de beurre mou

15g de cacao non sucré

150g de farine

50g de sucre glace

du de sucre

Étape de la recette

- Pour 10 biscuits -

Dans le bol mettre le beurre mou et le sucre glace 12s/vitesse 4

Verser la farine et le cacao 9s/vitesse 4

Former un boudin, filmer et mettre au frais 1h

Prchauffer le four 200C

Dballer le boudin et le rouler dans du sucre

Couper des rondelles d'au moins 1cm d'épaisseur

Enfourner 13 minutes