



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, filer et mettre au frais 1h

Préchauffer le four à 200°C

Déballer le boudin et le rouler dans du sucre

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

Enfourner 13 minutes