

Papa Noël chocolaté

Ingrédients

110 gr de beurre mou
150 gr sucre
3 oeufs
150 gr de farine
1/2 sachet de levure chimique
1 pincée de sel
20 gr de cacao amer

Préchauffer le four à 150°

Mélanger au fouet électrique le beurre avec le sucre pendant 30 secondes

Ajouter 2 oeufs, 75 gr de farine, la levure et le sel

Fouetter à nouveau 30 secondes

Ajouter l'oeuf et la farine restante et le cacao

Mélanger comme il faut

Cuire pendant 15 mn

Couvrir d'une toile silpat et continuer la cuisson 25 mn

Laisser reposer 5 mn et démouler sur une grille

Pour la déco j'ai utilisé de la pâte à sucre blanche et rouge

Pour les yeux j'ai mis des pépites de chocolat et le nez un chocolat



<http://atablecheznatt.canalblog.com>