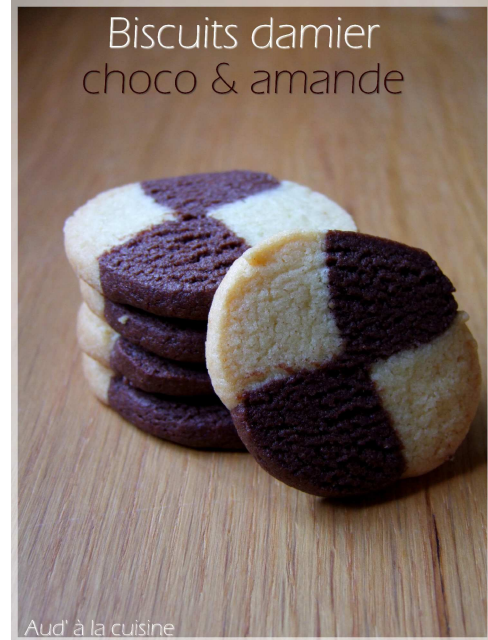


Biscuits damier Choco & amande

✓ Ingrédients :

- 250 g de farine
- 150 g de beurre
- 1 cac de levure chimique
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1 cas d'eau
- 30 g de cacao amer
- quelques gouttes d'arôme d'amande amère



✓ Préparation :

Dans un saladier, mélanger la farine et la levure. Creuser une fontaine et y verser les sucres, l'eau et le sel. Bien mélanger. Ajouter le beurre mou coupé en petits morceaux. Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Séparer la pâte en deux morceaux égaux.

Dans une part, ajouter le cacao en poudre et bien pétrir afin de mélanger. Dans l'autre, ajouter l'arôme d'amande amère. Mettre les deux boules au frais pendant 1/2h.

Avec chaque boule, former deux boudins. Les aplatir légèrement et les placer en damier (couleurs en alternance). Rouler légèrement le boudin ainsi formé pour souder les différentes parties.

Filmer et mettre au frais pendant 1h. Préchauffer le four à 180°C.

Découper des "tranches" de quelques mm d'épaisseur. Et les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Mettre au four à 180°C pendant 10-12 min.

