



# Biscuits au Chocolat

Pour 46 biscuits :

Beurre mou	125 gr
Cassonade	165 gr
Œuf	1
Farine type 45	225 gr
Farine avec levure incorporée	35 gr
Cacao amer non sucré	35 gr
Nutellas	QS
Billes multicolores	QS

1. Mélanger à la spatule ou à la feuille le beurre, la cassonade et l'œuf dans le bol du robot. Incorporer les farines et le cacao tamisée en 2 fois.
2. Fraser la pâte, bouler et filmer. Mettre 30 minutes au frais.
3. Préchauffer le four à 180 °C. Étaler la pâte au rouleau et détailler des ronds avec un emporte pièce 5 cm de diamètre.
4. Disposer les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou d'une feuille silicone.
5. Cuire 10 minutes. Laisser refroidir.
6. Étaler du nutellas sur le dessus des biscuits refroidis et saupoudrer avec les billes multicolores.

Bonne dégustation