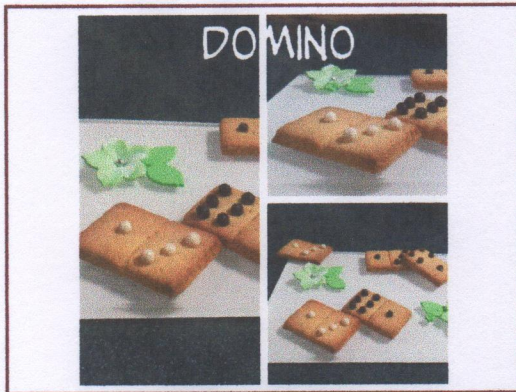


# Biscuits Domino

**Portions**

35

**Temp.****Description**

Pâte à biscuit  
Billes chocolats

Pour une trentaines de biscuits

Net-Recipe pour Sandrine Mazeau-Angerand

<u>Note</u>	<u>Ingrédients de base</u>	<u>Quantité</u>	<u>Méthode</u>
<b><u>Pâte</u></b>	Pâte d'amande 50%	100 g	Mettre à ramollir la pâte d'amande quelques secondes au micro onde afin de la ramollir puis la mettre dans le bol du robot. A la feuille faire tourner à petite vitesse en ajoutant l'oeuf, le sucre glace, la poudre d'amande, la farine puis le beurre pommade. Bouler la pâte, la filmer puis la mettre au frais 30 minutes minimum.
	Beurre	50 g	
	Sucre glace	60 g	
	Amandes poudre	100 g	
	Farine	50 g	
	Œuf (1=50 gr)	50 g	
<b><u>Décor</u></b>	Perles craquantes choco noir		

Allumer le four à 150°C. Fleurer le plan de travail puis abaisser la pâte à 5 mm.

Détailler avec un emporte pièce de 3,5 cm x 5 cm. Mettre sur plaque recouverte d'un fiberpain ou silpat. A l'aide d'un couteau faire une marque au milieu du rectangle de pâte et enfoncer des perles craquantes de façon à créer un jeu de domino.

Cuire à 150°C 15 à 20 minutes.