

BISCUITS CANNELLE CACAO



Temps de préparation: 3mn - Temps de cuisson: 15mn - Nombre de portions: 40

Ingrédients:

- 100g Sucre
- 20g Cacao en poudre
- 150g Beurre mou
- 60g Poudre d'amande
- 1 Oeuf
- 210g Farine
- 1cc rase Cannelle en poudre
- 1 pincée Sel

Préparation:

-
Dans le bol, rassemblez dans cet ordre 100g de sucre, 20g de cacao, 150 de beurre mou, 60g de poudre d'amandes, l'œuf, 210g de farine, 1cc de poudre de cannelle et une pincée de sel. Pétrissez 2 min

- Soit à l'aide de l'appareil pour former les biscuits (j'ai mis le lien dans les astuces)

Soit vous formez vos biscuits à l'aide du rouleau à pâtisserie puis un emporte pièce.

- Préchauffer le four à 180° puis les enfourner 10 à 15 minutes (cela dépend de la taille de vos biscuits et de votre four) à contrôler

Astuces:

Wilton

