

Sablés Chocolat KIPFERL

Pour 45 biscuits de 15 g

Ingrédients :

70 g de sucre

240 g de beurre doux mou

240 g de farine

120 g de poudre d'amandes

1 pincée de sel

40 g de cacao amer en poudre

Et

100 g de sucre glace pour la finition

1/ Préchauffez le four à 170°

2/ Mettre dans un cul de poule, tous les ingrédients (sauf le sucre glace). Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.

3/ Façonner des boudins de 20 cms de long et couper ensuite des morceaux de 3 cms de longueur à l'aide d'un couteau. Vérifier le poids

4/ Poser ces petits boudins sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé.

5/ Mettre à cuire au four environ 15 mn.

6/ Après complet refroidissement, les rouler dans le sucre glace tamisé.