



Biscuit aux noix

- Par vision-plaisir

Les biscuits aux noix sont réalisés avec du chocolat concassé. Idéal au moment du café.

Ingrédients:

- 110g de beurre mou
- 90g de farine
- 50g de cerneaux de noix
- 70g de chocolat concassé
- 1 pincée de sel fin
- 80g de cassonade
- 80g de sucre en poudre
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de maïzena



Réalisation:

Faire préchauffer le four à 200°C. Préparer une ou deux plaque de cuisson avec du papier de cuisson.

Mélangez le beurre, la cassonade et le sucre en poudre dans un saladier et mélanger jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajoutez l'œuf et battre jusqu'à obtenir un mélange homogène. Incorporez peu à peu la farine, le sel et la maïzena au contenu du saladier. Hachez les cerneaux de noix et le chocolat. Ajoutez-les délicatement à la préparation précédente. A l'aide d'une cuillère à café, disposez des petits tas de pâte sur les plaque de cuisson en laissant suffisamment d'espace entre eux. Faire cuire au four 5 à 8 minutes. Les mettre sur une grille en fin de cuisson et les laisser refroidir.



Recette de www.vision-plaisir.fr

Recette pour: 50 biscuits

Prix environ 3.00€



© www.vision-plaisir.fr

© www.vision-plaisir.fr

© www.vision-plaisir.fr