

NIDS SABLÉS au CHOCOLAT

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Biscuits : 30 environ

Préparation : 20 min / Cuisson : 15 min / Repos : 1h

Difficulté : Très Facile

INGRÉDIENTS

- 100 g de poudre d'amandes • 80 g de beurre mou • 80 g de sucre de canne • 100 g de farine T45
- 1 jaune d'œuf • 50 g de chocolat noir

RÉALISATION

Mélanger au robot pétrisseur ou à la main la poudre d'amandes, le sucre, la farine. Travailler avec le beurre mou puis ajouter le jaune. Former une boule sans trop travailler la pâte. Filmer le pâte et réserver au frais 1h.

Allumer le four th6, 180°C.

Former de petites boules de la taille d'une noix, les déposer sur une plaque de cuisson chemisée de papier cuisson.

Faire un trou au centre en enfonçant le manche d'une cuillère en bois.

Enfourner pour 15 minutes.

Laisser refroidir sur une grille.

Faire fondre le chocolat au bain marie et en déposer un peu dans le trou de chaque biscuit refroidi. Laisser prendre le chocolat avant de déguster.