

Ingrédients

100gr de beurre ramoli
75gr de sucre
100gr de cassonade
1 oeuf
1 pincée de sel
150gr de chocolat noir
1 càc de levure chimique
225gr de farine tamisée



Lékué®



Préparation

Dans un cul de poule, travaillez le **beurre**, le **sucre** jusqu'à obtention d'une couleur blanchâtre. Ajoutez la **cassonade**, l'**œuf** et le **sel**.

Concassez le **chocolat noir** en pépites et ajoutez la **levure chimique**.

Bien mélangez et ajoutez la **farine** pour obtenir une pâte homogène. Réalisez ensuite un boudin pour le laisser reposer quelques heures au frigo (minimum 2h).

Réalisez des tranches de +/- ½ cm, disposez sur une plaque en silicone. Préchauffez le four à 180°, cuisez en surveillant la coloration désirée.

Conseil de Tati
Attendez 2' hors du four avant de décoller les biscuits.

Testée et Approuvée !

