

Sablés au Chocolat

Nombre de personnes: 5

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- FARINE	200g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- BEURRE	120g
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- SUCRE SEMOULE	90g
- CACAO AMER EN POUDRE	1 c à soupe
- CHOCOLAT BLANC	2 c à soupe concassé (en pépites)

Recette:

- Dans un plat creux, mélangez la farine avec la levure, le cacao, le chocolat blanc concassé et le beurre pommade. Mélangez à l'aide de vos doigts.
- Fouettez dans un autre saladier, les jaunes d'œufs avec le sucre.
- Amalgamez le tout toujours aux doigts en malaxant bien jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois et forme une boule de pâte.
- Laissez reposer au frigo pendant environ 1 heure.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Formez des boules de pâtes dans la grosseur d'une noix et répartissez-le sur un plaque munie de papier sulfurisé puis aplatissez légèrement.
- Enfourez pendant 12 à 15 minutes.
- Sortez-les et laissez refroidir.
- Conservez-les dans une boîte en aluminium.

Remarque:

Pour 25 pièces

