

Ingrédients

- 50gr de Poudre de Noisette
- 50gr de Farine
- 50gr Beurre
- 40gr de Sucre cassonade
- 30gr de Chocolat Noir



Préparation :

- Mélanger le beurre bien mou avec le sucre jusqu'à obtenir une texture crémeuse.
- Ajouter la poudre de noisette (on peut la torréfier au préalable mais dans ce cas, il faut la laisser totalement refroidir avant de l'incorporer). Mélanger bien.
- Ajouter la farine, et mélanger jusqu'à former une boule.
- Étaler en pavé et envelopper dans un film. Laisser reposer au frigo minimum 2h.
- Récupérer la pâte et diviser en 18 boules d'environ 10-11gr, les disposer sur une feuille de papier cuisson et les aplatir légèrement pour faire une base un peu plus plate.
- Replacer au frais 15-20min.
- Préchauffer le four à 160°C.
- Enfourner pour 17-18min environ, les biscuits doivent rester blonds et ne pas brunir.
- Sortir et les laisser refroidir totalement sur une grille.
- Faire fondre le chocolat, laisser refroidir pour qu'il ait une texture crémeuse, pour garnir les biscuits sans que le chocolat ne s'écoule partout ! Une fois les biscuits froids et le chocolat à bonne texture (le placer dans une poche ou cornet) répartir sur la face plate d'un biscuit environ 3gr de chocolat. Coller un second biscuit pour former un « baccio » ! Recommencer pour chaque biscuit.
- Laisser figer le chocolat avant de dévorer !

Apports Nutritionnels

Pour 1/9 : Cal = 135 Glu = 10.5gr dont 6gr de sucres Prot = 1.8gr Lip = 9.3gr