

Sablés au cacao



Temps de préparation : 30 minutes
Temps de repos de la pâte : 1 heure au frigo
Temps de cuisson : 10 minutes

Pour la pâte

- 3 œufs
- 300 gr de sucre
- 800 gr de farine
- 520 gr de beurre
- 80 gr de cacao

Préchauffer le four à 180 °C

Battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène, y ajouter le beurre mou puis la farine et le cacao mélanger au batteur électrique avec les fouets en spirale.

Filmer et réserver au frais 1 heure.

Pour le découpage:

Prendre une petite cuillère et déposer un peu de pâte sur la plaque du four recouverte de papier cuisson et mettre à cuire 10 min, surveiller la cuisson dès que les bords sont cuits les biscuits sont prêts.