

Biscuits sablés au chocolat et aux noisettes

Retrouvez toutes les recettes de Marielle sur notre blog de cuisine : www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



20 minutes



20 minutes



25 biscuits

INGRÉDIENTS

- 300 g de farine de blé* T65
- 200 g de beurre* ½ sel
- 100 g de sucre de fleur de coco
- 50 g de chocolat au lait* pâtissier Rapunzel
- 50 g de chocolat noir pâtissier 70% Rapunzel (ou 1 tablette Biocoop)
- 100 g de noisettes* décortiquées

*peut contenir des allergènes

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Hacher les chocolats en petits morceaux à l'aide d'un petit couteau et concasser les noisettes (mortier, robot, couteau...). Réserver.
3. Dans un cul-de-poule, travailler le beurre et le sucre en pommade.
4. Incorporer la farine et sabler la pâte, puis ajouter le chocolat et les noisettes.
5. Étaler la pâte au rouleau (environ ½ centimètre d'épaisseur) et découper des formes à l'aide d'emporte-pièces : étoiles, sapins, flocons...
6. Facultatif : avec une paille en métal, réaliser un trou dans les biscuits pour y passer une cordelette et les suspendre dans votre sapin !
7. Placer les biscuits sur une plaque de cuisson recouverte de papier et cuire les biscuits 10 à 12 minutes.



FENOUIL SARGÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

FENOUIL UNIVERSITÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
6 avenue d'Haouza
02 85 29 29 69

FENOUIL ANTARÈS
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Giratoire de César
02 43 78 93 82

biocoop

Le Fenouil



@fenouilbiocoop