



## Biscuits de Noël au chocolat

Difficulté Intermediale

Cuis.4min | Prép20min | Tol.325min

### Ingrédients

150 gram	CAILLER DESSERT Noir 64%
2	Oeufs
100 gram	Sucre
200 gram	Poudre d'amandes
1 pinch	Sel
0.5 tablespoon	Cannelle
0.5 tablespoon	Cacao en poudre Cailler Cuisine
0.5 tablespoon	Farine

### Préparation

1. Dans un saladier, mélanger les amandes et tous les ingrédients. Ajouter les blancs d'oeufs.
2. Faire fondre le chocolat au bain-marie et l'incorporer au mélange.
3. Former une boule. Laisser reposer 2h au frigo.
4. Abaisser la pâte sur env. 1 cm d'épaisseur, sur un peu de sucre ou entre les deux parties d'un sachet en plastique coupé sur les côtés.
5. Découper plusieurs formes à l'emporte-pièce.
6. Faire sécher les biscuits sur deux plaques chemisées de papier cuisson à température ambiante pendant env. 5 h ou toute une nuit (ne pas les couvrir).
7. Faire cuire pendant env. 4 min. au milieu du four préchauffé à 240°C. Sortir et laisser refroidir sur une grille.