CROQUANTS CHOCOLAT-AMANDES

Pour 15 biscuits :

Ingrédients :

37g de farine

125g de chocolat noir

20g de beurre 1/2 sel

75g de sucre

1 œuf

vanille

levure

amandes effilées

* Faire fondre au bain-marie 125g de chocolat noir + 20g de beurre 1/2 sel.
* Fouetter jusqu'à blanchiment 1 œuf + 75g de sucre.
* Ajouter le chocolat fondu. Fouetter pour lisser le mélange.
* Ajouter 37g de farine + 1 cc de levure. Mélanger.
* Ajouter 2 poignées d’amandes effilées.
* Faire des petits tas de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ({#}  Espacer les petits tas car la pâte s'étale légèrement !)

Cuire 12 minutes à 180°C.  
{#}  Les biscuits sont encore mous à la sortie du four ... Les laisser refroidir quelques minutes avant de les manipuler.

http://cecilemillot.canalblog.com/archives/2011/06/02/21294787.html