

PATE SABLEE AU CHOCOLAT



PATE SABLEE AU CHOCOLAT

Ingrédients : (pour 3 fonds de 26 cm)

250 g de beurre ramolli

150 g de sucre glace

50 g de poudre d'amandes ou de noisettes

1 cs de cannelle

2 œufs entiers

500 à 600 g de farine

10 g de levure chimique

10 g de cacao

1 pincée de sel

- Dans le bol d'un robot, malaxez le beurre en pommade. Ajoutez le sucre glace, la poudre d'amandes, la cannelle et le sel.
- Incorporez les œufs un à un. Versez la farine, la levure et le cacao. Mélangez bien le tout.
- Formez 3 boules, filmez et gardez au réfrigérateur une nuit (ou au minimum 3h).
- Cette pâte se congèle très bien.