

## **BISCOTTI A MA FACON CHOCOLAT BLANC, NOIX ET CARDAMOME**



**Facile**

**Préparation: 5mn**

**Cuisson: 15 mn (10 ou 11 + 4 ou 5)**

### **Pour 6 biscuits:**

50 g de beurre mou

90 g de farine à levure incorporée

65 g de sucre en poudre

1/2 œuf

30 g de chocolat blanc râpé ou mixé

50 g de noix hachées grossièrement + 6 cerneaux entiers

Un capsule de cardamome

### **Les biscuits:**

Préchauffer le four à 180°.

Mixer le chocolat blanc et mélanger rapidement tous les éléments en poudre (cardamome facultative) éventuellement au robot avec l'œuf et le beurre mou. Dès que la pâte forme une boule, la filmer et réserver au frais une quinzaine de minutes pendant que le four finit de chauffer.

Prendre une grosse noix de pâte et la mettre dans des petits moules à tartelettes ou à briochettes . A l'aide du pouce ou avec le dos d'une petite cuillère aplatir la noix de pâte pour qu'elle épouse bien les contours du moule en l'abaissant à 6 à 7 mm d'épaisseur.

Enfourner une dizaine de minutes, sortir les moules du four et enfoncer un cerneau sur le dessus de chaque petit gâteau. Ne pas éteindre le four et laisser les gâteaux refroidir un peu avant de les démouler en les mettant la face du cerneau contre la plaque. Remettre au four et poursuivre la cuisson pendant 4 à 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient un peu colorés.

Sortir du four et laisser refroidir.