



Fondante, délicieuse et une petite touche de croquant c'est comme ça que j'aime ma ghribia, j'aime beaucoup ce mariage des couleurs et j'espère que vous aussi vous allez aimer comme moi.

Ingrédients

- 125 g de beurre ramolli
- 50 g de sucre
- 1 jaune d'oeuf
- vanille
- 250 g farine
- 1/2 c à café rasé de levure chimique
- 2 c à soupe de cacao



Préparation

Mélanger le beurre ramolli avec le sucre et la vanille .

*Ajouter le jaune d'oeuf et continuer de remuer puis rajouter la levure.
diviser la quantité en deux.*

Dans l'un , rajouter du cacao et laisser l'autre gout vanille.

Ajouter la farine au fur et à mesure pour former une pate molle.

Abaisser les deux pâtes en 1/2 cm d'épaisseur.

Mettre la pâte chocolat sur la pâte blanche

Rouler la pâte.

*Couper des rondelles puis les rouler dans la paume des mains et les poser
sur un plateau.*

Enfourner dans un four préchauffé Th.5 pendant 15- 20 min environs.



Bonne dégustation.