

Allumettes au chocolat

Ingrédients

125g de farine
70g de sucre
60g de beurre
1 œuf
25g de cacao en poudre
1 pincée de levure chimique

Préparation

Écrase le beurre et le sucre à la fourchette.

Mélange le cacao, la farine, l'œuf et la levure.

Verse-les sur la préparation et pétris jusqu'à ce que la pâte forme une boule.

Allume le four à 180°C.

Détache des petits boules de pâte et roule-les sur une feuille de papier cuisson pour en faire de grosses allumettes.

Dispose les allumettes sur une plaque garnie d'une feuille de papier cuisson.

Fais-les cuire 10 petites minutes.