

Biscuits jour ou nuit (pour 50 biscuits)

1. Sabler

300 grammes
de farine



150 grammes
de sucre

200 grammes
de beurre coupé

Pâte nuit

ou

Pâte jour

4 cuillères à soupe de cacao

2 oeufs battus

4 cuillères à soupe de crème

2. A jouter



3. Faire un boudin avec la pâte.



4. Mettre au frigo une heure.



5. Couper en rondelles et cuire au four, 10 à 15 minutes à 180°

