Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Damiers chocolat-vanille

Ingrédients

70g de beurre, 130g de farine, 60g de sucre, 1 jaune d'oeuf, 15ml d'eau, 1/2 càc de baking powder, 1/2 càc d'extrait de vanille, 1 càc de cacao, ,

Préparation

Mélanger la farine, le baking et le beurre dans un batteur. Incorporer le sucre, le jaune et l'eau.
Partager en deux la pâte. Ajouter vanille dans une moitié, le cacao dans l'autre.
Partager de nouveau chaque boule en 2 et en faire des boudins d'1,5cm de diamètre. A l'aide d'une spatule ou d'un latte, transformer les boudins en baguette à section carrée.
Coller les baguettes en damier, puis les filmer et les faire refroidir 15 minutes au réfrigérateur.
Avec un couteau à lame fine ou avec un fil à couper le beurre, découper des biscuits d'1cm.
Déposer les biscuits sur une plaque à four surmontée d'un papier sulfurisé et les cuire 8 minutes à 185°C.

Notes :