



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Petits biscuits chocolatés .



Ingrédients pour une douzaine de bouchées :

- 1 blanc de gros œuf
- 1 c.à.s de cacao en poudre
- 75 g de sucre en poudre
- 80 g de farine

- Dans un saladier tamiser les poudres et le sucre. Ajouter le blanc d'œuf
- Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène en formant une boule
- Préchauffer le four à 150°C th.5
- Former de petites boules et les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisée
- Saupoudrer un peu de sucre sur les biscuits. Enfourner pour 15 minutes. Laisser refroidir puis sortir du four

Astuce : Une recette idéale pour utiliser 1 blanc d'œuf restant, rapidement réalisée

