

# Réalise tes propres pièces en chocolat

## Pièces de monnaie à croquer

### Ingrédients:

- 250 grammes de ...4... = Farine
- 1 pincée de ...2... = Sel
- 20 grammes de ...3... = Cacao en poudre
- 100 grammes de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 150 grammes de beurre froid
- 1 œuf
- 1 sachet de ...1... = Thé

### Préparation:

Dans un plat, mélange ...4... , ...3... , le sucre et ...2... Ajoute le beurre coupé en petits morceaux et malaxe du bout des doigts. Incorpore l'œuf battu et mélange jusqu'à obtenir une pâte homogène. Forme une boule et laisse reposer 1 heure au frigo. Farine le plan de travail, pose la pâte dessus et farine-la aussi. Aplatis à l'aide d'un rouleau sur une épaisseur de 3 ou 4 mm. Découpe les biscuits avec un emporte-pièce rond, comme les pièces de monnaie. Tu peux les décorer en indiquant la valeur de tes pièces ou en dessinant ton visage par exemple. Pose tes biscuits sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Demande à un adulte d'enfourner la plaque dans un four préchauffé à 200°C. Après 12 minutes, tes biscuits sont prêts !

Accompagne la dégustation d'un savoureux ...1...