

Biscuit marbrés

environ 100 pièces



facile

up to 20 Min.

**Ingrédients:****Pour la pâte:**

1 préparation pour Zandkoekjes

225 g de beurre ramolli

½ c. à s. cacao en poudre

Préchauffez le four.

Four électrique 170 °C**Four à chaleur tournante 150 °C****Temps de cuisson: 13 minutes****1** La pâte:

Disposez le mélange dans un récipient, ajouter le beurre. Travaillez brièvement le tout au batteur (crochets à pétrir) à la puissance la plus faible, puis à puissance maximale jusqu'à obtenir une pâte lisse. Divisez la pâte en deux et colorez une des deux moitiés avec du cacao. Malaxez la pâte claire et la pâte foncée l'une avec l'autre de façon à obtenir une pâte marbrée. Formez 3 rouleaux (Ø env. 3 cm) avec la pâte marbrée. Disposez les rouleaux de pâte sur une planche et mettez-les au moins 15 minutes au réfrigérateur. Pendant ce temps, recouvrez la plaque de papier cuisson.

2 Découper les rouleaux en rondelles, disposer ces dernières sur la plaque de cuisson et enfourner.**3** Retirer les biscuits de la plaque de cuisson avec le papier sulfurisé et les laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.