

Bruns de Bâle

Ingrédients

125g de sucre
1 c.à.c de cannelle en poudre
125 g d'amandes moulues
1 c.à.s de farine
1 blanc d'œuf

50 g de chocolat fondu

Préparation

Mettre dans une terrine, le sucre, la cannelle, les amandes moulues et la farine.

Mélanger le tout.

Battre en neige le blanc d'œuf.

Incorporer au mélange.

Ajouter le chocolat fondu.

Faire un boudin avec la pâte, filmer et mettre au frigo.

Abaissez la pâte à 8 mm sur du sucre.

Découper des formes à l'emporte pièce

Posez sur plaque de papier sulfurisé.

Cuire au four à 220° pendant 10 à 12 minutes.

Vérifiez la cuisson.