

# Biscuits ballon de foot

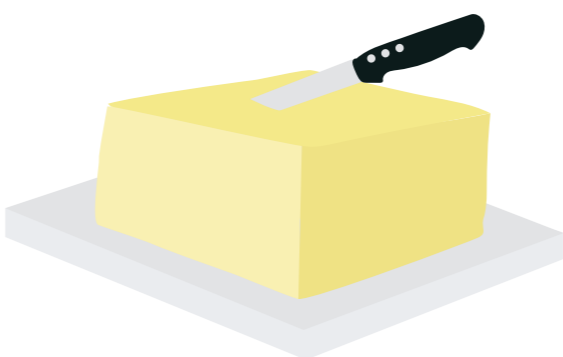
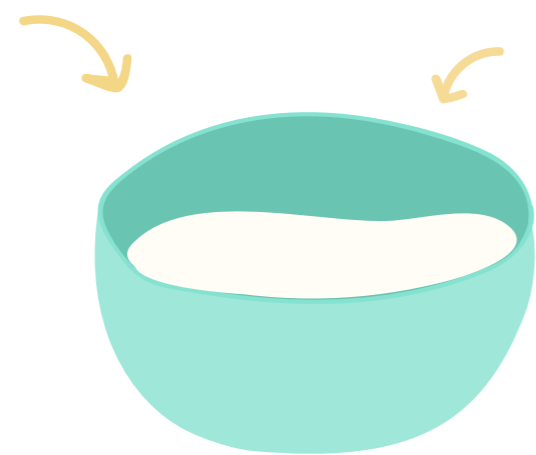


pour 25 biscuits

- 1 Dans un saladier, mélangez le beurre coupé en morceaux et la farine jusqu'à obtenir un mélange sablonneux. Ajoutez ensuite l'œuf et le sucre glace.



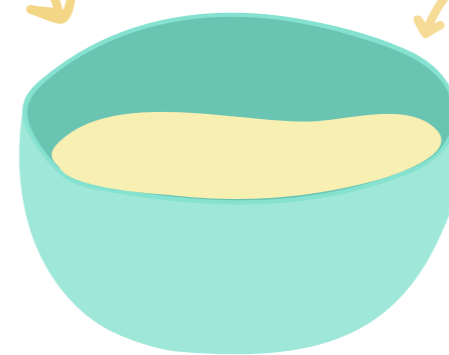
250 g  
de farine



200 g de  
beurre



1 œuf

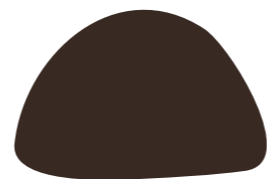


100 g de  
sucre glace

- 2 Divisez la pâte en deux parties égales, puis incorporez le cacao dans l'une et 40 g de farine supplémentaires dans l'autre. Formez deux boules, filmez-les et placez-les au réfrigérateur pendant 2 heures.



40 g  
de farine

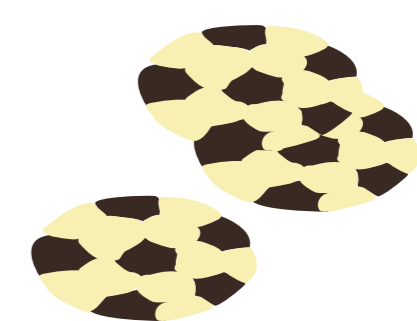
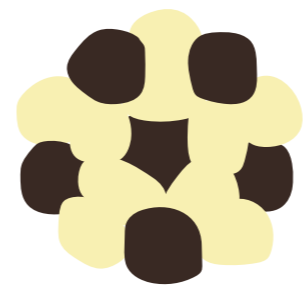
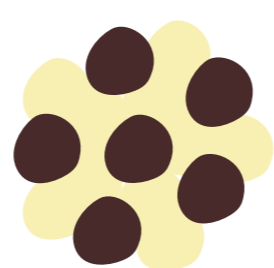
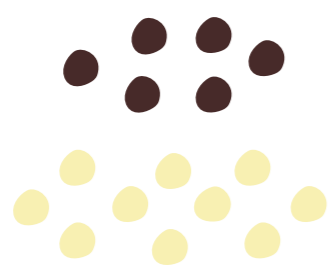


25 g de  
cacao en poudre

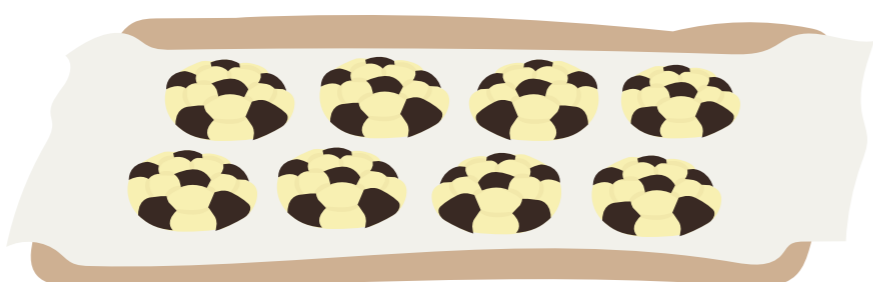


2 heures

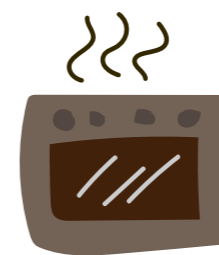
- 3 Formez des petites boules de pâte de taille identique. Pour un biscuit, il faudra 10 boules blanches et 6 marrons. Assemblez les boules après les avoir mouillées à l'eau pour qu'elles adhèrent entre elles. Puis, aplatissez-les et découpez le tout à l'aide d'un emporte-pièce rond d'environ 7 cm de diamètre.



- 4 Préchauffez le four à 160°, placez les biscuits sur une plaque de cuisson avant de les laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur, puis enfournez-les pendant environ 25 minutes. Une fois refroidis, lancez le coup d'envoi de la dégustation !



30 mn



Thermostat 6 (180°C)  
Cuisson : 25 mn

