

# **DEMIES-LUNES AU CHOCOLAT NOIR**

## **INGRÉDIENTS**

**800 g de beurre**

**500 g farine d'amandes**

**1 kg farine 00**

**2 sachets de vanilline**

**10 g ammoniac pour les biscuits**

**5 jaunes d'œufs**

**Sel une pincée**

**500 g Chocolat noir**

## **PRÉPARATION**

Mettre dans la planétaire la farine 00, la farine d'amandes et la vanilline.

Ajouter les jaunes d'œufs, le beurre, le sel et l'ammoniac. Mélanger le tout.

Mettre la pâte obtenue dans une feuille de film transparent et laisser-la reposer.

Dans un saladier mettre le chocolat noir, les amandes, l'écorce d'orange et mélanger bien.

Étaler la pâte et ajouter le chocolat.

Serrer la pâte aux bords et, à l'aide d'une rondelle dentée, former les demies-lunes.

Cuire les petits gâteaux au four préchauffé à 180\* pour 20 minutes.

Laisser refroidir et saupoudrer avec du sucre glace.

Elles sont prêtes à manger !!!!