



Pâte sucrée au cacao

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

90 g de sucre glace

25 g de cacao en poudre non sucré

120 g de beurre pommade

2 g de sel

30 g d'amandes en poudre

1 œuf

210 g de farine

Tamisez le sucre glace avec le cacao en poudre.

Versez le beurre pommade, le sucre glace, le cacao, le sel et la poudre d'amandes dans votre bol.

Mélangez. Ajoutez l'œuf et continuez à mélanger.

Ajoutez la farine et pétrissez à vitesse moyenne.

Filmez et réserver au frais 1h.

Farinez votre plan de travail et votre pâte, puis étalez la pâte.

Faites rouler votre pâte sur votre rouleau et déroulez-la sur votre cercle ou votre moule à tarte.

Foncez votre moule à tarte puis passez le rouleau sur le cercle pour couper l'excédent de pâte.

Réservez 1h au frigo pour éviter que la pâte ne se rétracte à la cuisson.

Préchauffez votre four à 180°C , piquez votre tarte avec une fourchette et enfournez votre pâte pendant 15 min.