***Biscuits damier chocolat-beurre de cacahuète***

***Pour 12 à 15 biscuits***

2\*100g de farine

1 œuf

95g de sucre

50+30g de beurre

50g de chocolat noir

50g de beurre de cacahuète

Fouettez le sucre avec l'œuf puis pesez cette masse et séparez-la en deux masses de même poids. Chacune dans un grand bol.

Faites fondre le chocolat avec 50g de beurre au micro onde puis le beurre de cacahuète avec les 30 g de beurre restant.

Incorporez le mélange beurre-chocolat à l'une de masse œuf-sucre puis ajoutez 100g de farine, quand la pâte est homogène, filmez-la et laissez-la reposer 1h au frais.

Incorporez le mélange beurre-beurre de cacahuète à la deuxième masse œuf-sucre puis ajoutez 100g de farine, quand la pâte est homogène, filmez-la et laissez-la reposer 1h au frais.

Ça va vous suivez??

Préchauffez le four à 180°C.

Etalez chacune des pâtes de façon à ce qu'elles aient la même taille et une épaisseur de 0.5 à 1cm. Mettez les deux pâtes l'une sur l'autre, appuyez un peu pour qu'elles collent bien l'une à l'autre. Coupez les bandes de pâtes de 0.5 à 1cm de large puis réassembler-les de façon à obtenir  un pavé en damier, coupez alors des tranches de 0.5 à 1cm d’épaisseur et déposez-les sur une plaque de four recouverte d'un tapis de cuisson, enfournez à 180°C pendant 10 à 12 minutes selon votre four.

Pour la version marbrée c'est plus simple, posez les pâtes l'une sur l'autre puis pétrissez-les, formez un boudin et découpez-le en tronçons de 0.5 à 1cm d'épaisseur.