Biscuits de Noël chocolat noisettes et cannelle

**Ingrédients**

**Pour une cinquantaine de biscuits**

500 g de farine de blé

250 g de beurre ramolli

110 g de sucre glace

1/2 sachet de levure chimique

2 œufs

1 c à thé de cannelle

150 g pâte à tartiner aux noisettes (bio pour moi)

2 c à soupe de poudre de chocolat Van Houten

**Préparation**

Battre le beurre, le sucre et les œufs. Verser progressivement la farine et ajouter la cannelle. Bien mélanger  pour obtenir une boule. Diviser la pâte en 2 moitiés égales.  Incorporer la poudre de cacao et le chocolat à tartiner dans l’une de ces moitiés. Envelopper séparément les pâtes de film transparent et les placer 1 heure au réfrigérateur.

Abaisser séparément chaque pâte  sur une épaisseur de 2 à 3 ml sur un plan de travail fariné. Découper des carrés à l’aide d’un emporte pièce correspondant et les disposer sur une tôle à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Découper  à l’aide de petits emporte pièce  cœurs, étoiles ou autres, au centre des carrés. Couper étoiles, cœurs dans la pâte chocolatée et les placer au centre des carrés. Si la pâte est devenue molle, la remettre au réfrigérateur.

Faire cuire 10-12 min dans un four préchauffé à 185°C pour un four traditionnel et à 170°C pour un four à chaleur tournante. En fin de cuisson, retirer le papier sulfurisé de la tôle, et laisser refroidir sur une grille.

**Source : Cuisine gourmande de Carmencita**