**Biscuits marbrés au chocolat noisette et cannelle**

**Ingrédients pâte sablée**

**Pour une quarantaine de biscuits**

500 g de farine de blé

250 g de beurre ramolli

1/2 sachet de levure chimique

130 g de poudre de noisettes

110 g de sucre glace

2 c à café de cannelle

2 œufs

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

2 c à soupe de poudre de chocolat Van Houten

**Préparation**

**Préchauffage four à 170°C (th: 6-7) 15 min avant d’enfourner.**

Battre le beurre, le sucre, la cannelle et les œufs. Verser progressivement la farine avec la levure et la poudre de noisette. 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.

Etaler chaque pâte sur du papier cuisson en un rectangle d’environ 20 cm sur 25 cm et de 2 à 3 mm d’épaisseur, Je finis d’étaler ma pâte en posant dessus un film transparent pour éviter que ma pâte se colle au rouleau et se coupe. Poser une pâte sur l’autre et passer le rouleau à pâtisserie en appuyant un peu. Si la pâte une fois étalée est collante, la placer 15 à 20 min au frais avant de la couper. Découper des bandes que vous superposez 2 par deux, La cinquième bande je l’ai coupé en deux et j’ai superposé les deux moitiés. Vous pouvez superposer par bande de trois. Placer les bandes au réfrigérateur pendant 30 min. Puis couper des tranches de 5 cm environ. J’ai un peu aplati les tranches avec le rouleau à pâtisserie. Les déposer dans un plat recouvert de papier cuisson. Enfourner pour 10 à 12 min environ

Ces biscuits se conservent très bien dans une boîte métallique

**Source : Cuisine gourmande de Carmencita**