



- 140 gr de beurre 1/2 sel fondu ou 70 gr. de beurre de coco
- 210 gr de sucre complet ou cassonade
- 1 œuf + 1 jaune (ou 2 œufs)
- 230 gr de farine
- 10 gr de farine de maïs
- 5 gr (une cuillère à café rase) de levure chimique
- 170 gr de chocolat noir (ou autant de chocolat du genre qui vous plait)
- 90 gr de fruits secs (quantité et choix qui vous fait plaisir : noisettes, amandes, pistaches, noix...)
- éventuellement fruits secs (abricots, cranberry...)

Mélanger les ingrédients, placer la pâte dans une feuille de film étirable et la rouler en forme de gros boudin et la placer au frigo une journée.

Découper de tranches d'un bon centimètre et les placer sur une plaque que de cuisson beurrée.

Cuisson à 180°C (gaz 5) de 9 à 11 minutes

ingrédients	Beurre de coco, Beurre fondu, Chocolat, Farine, Farine de maïs, Fruits secs, Levure chimique, Oeuf, Sucre en poudre
ustensiles	Grand saladier, Plaque de cuisson four
temps-de-preparation	1 heure
temps-de-repos	Un certain temps
temperature-de-cuisson	180°C - Gaz 5
temps-de-cuisson	9 à 11 minutes