



## *L'atelier des Chefs*



*Atelier des chefs avec la cheffe  
Ève Duhamel*

### **BISCUITS AMANDE ET CACAO**

Portion de 8 biscuits

#### **Ingrédients:**

- 1 tasse (250 ml) de farine d'amande
- 1 c à soupe (15 ml) de sucre de canne
- 1 c à soupe (15 ml) de cacao
- 1 c à thé (5 ml) poudre à pâte
- 1 c à soupe (15 ml) de yogourt nature 0% mg
- 1/2 c à thé (2.5 ml) d'essence de vanille
- 1 œuf entier

#### **Méthode:**

Dans un cul de poule, monter l'œuf entier et le sucre de canne au mélangeur, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer le yogourt et l'essence de vanille en pliant avec une Maryse.

Dans un autre bol, mélanger la farine d'amande, le cacao et la poudre à pâte.  
Incorporer graduellement le mélange sec au premier mélange.  
Préchauffer le four à 360°F.

Sur une plaque à biscuits, tapisser avec un papier parchemin. Former 8 biscuits de la forme désirée. Cuire environ 15 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit cuite à l'intérieur. Retirer du four et laisser refroidir.

#### **Valeur nutritive**

Pour un biscuit

Glucides 4,38 g

Protéine 1,9 g

Lipides 2,73 g