

Pâte sablée au cacao (sans œufs)



Voilà enfin la pâte sablée au chocolat que je vous avais promis ! J'ai trouvé cette recette chez Chef Nini, et je la trouvais très simple à confectionner, de plus elle ne demandait pas d'œufs ! J'ai changé juste un tout petit peu les dosages du cacao. C'est une très bonne pâte (une fois cuite je parle) qui changera vos desserts de la toute simple nature.

Pour 1 tarte ou 12 tartelettes

Ingrédients:

4cl d'eau tiède

200g de farine

70g de cacao amer

30g de sucre glace

125g de beurre

Préparation:

Versez la farine, le sucre glace et le cacao dans un saladier. Mélangez.

Ajoutez le beurre en morceaux et malaxez la pâte entre vos mains.

Ajoutez l'eau et pétrissez jusqu'à obtenir une boule bien homogène.

Filmez la boule de pâte et réservez au réfrigérateur pendant 30min.

La pâte est prête à être utiliser.