Biscuits bicolores au chocolat

Ingrédients :

* 250 g de farine
* 120 g de beurre
* 100 g de sucre
* 1 pincée de sel
* 2 pincées de levure
* 30 g de cacao en poudre

Déroulement :

1. Couper le beurre en morceaux.
2. Mélanger la farine avec la levure puis ajouter le sucre et le sel.
3. Ajouter une cuillère à soupe d’eau.
4. Incorporer le beurre coupé et mélanger.
5. Partager la pâte obtenue en deux.
6. Ajouter le cacao dans une moitié de pâte et mélanger.
7. Etaler la pâte blanche en un rectangle.
8. Etaler la pâte chocolatée en un 2ème rectangle et le placer sur le premier rectangle.
9. Rouler les 2 pâtes ensemble.
10. Envelopper de film alimentaire et mettre au réfrigérateur 1 heure.
11. Préchauffer le four à 150 degrés.
12. Découper des rondelles et les disposer sur une plaque de cuisson.
13. Cuire 8 minutes environ.

