

# Biscuits moelleux choco-marron

Pour +/- 20 biscuits

Préparation : 15 min - Repos : 1h - Cuisson : 13 min

## Ingrédients :

- 200g de farine
- 100g de beurre
- 150g de purée de marron (ou 10 châtaignes fraîches ou en bocal pour faire des sablés)
- 80g de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100g de pépites de chocolat
- 1 gros oeuf



Ustensiles spécifiques : une spatule, un cul de poule, du papier sulfurisé ou une toile siliconée

[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

## Réalisation :

- Mélanger tous les ingrédients pour en faire une pâte puis filmer.
- Laisser reposer 1h au frigo.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Faire des petits tas à la cuillère directement sur du papier sulfurisé ou sur une toile siliconée.
- Faire cuire +/- 13 min selon le four !

Bon appétit!!!