**Biscuits champignons**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/12/biscuits-champignons-p1210383.psd-r.jpg)**Pour 40 biscuits**

**- 300 g de farine**  
**- 1 càc de levure chimique**  
**- 25 g d'amandes en poudre**  
**- 100 g de sucre en poudre  
- 200 g de beurre**  
**- 1 càc d'arôme amande amère**  
**- ¼ de càc de vanille en poudre  
- 1 càs d'eau éventuellement**  
**- 1 càs de Cacao amer**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson  
1 douille à pâtisserie de 10 mm de Ø**  
**Préchauffage du four à 170°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mélanger dans le bol du robot la farine, la levure, la poudre d'amande et le sucre.  
Incorporer le beurre coupé en dés et travailler jusqu'à l'obtention d'un sable.  
Ajouter la vanille et l'arôme amande amère.  
Pétrir rapidement  (j'ai trouvé la pâte un peu sèche, j'ai rajouté une cuillerée d'eau) et former une boule.  
Couvrir la pâte et la mettre au frais pendant 30 minutes.  
Il faisait bien frais dans ma cuisine, je l'ai utilisée tout de suite.  
Partager la pâte en petits pâtons d'environ 16 grammes, j'en ai obtenu 40.  
Façonner de petites boules et les aplatir légèrement, les déposer sur la plaque en les espaçant un peu.  
Mettre le cacao dans une tasse.  
Tremper le bout de la douille dans le cacao puis l'enfoncer doucement au centre du biscuit.  
Enfourner pour 15 minutes.  
Faire glisser la feuille sur le plan de travail et laisser refroidir.  
Conserver les biscuits dans une boîte métallique.