**Petits biscuits Townies**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/01/petits-biscuits-townies-p1220523-r.jpg) **Pour 60 Petits biscuits Townies**

**La pâte à tarte :**

**- 25 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette) **en poudre**  
**- 200 g de farine**  
**- 60 g de sucre en poudre**  
**- 100 g de beurre**  
**- 1 jaune d'œuf**  
**- 5 càs d'eau**

**Empreintes à mini tartelettes**

J'ai commencé par réduire les noisettes et poudre et en prendre 25 g.  
Mélanger dans le bol du robot la farine, le sucre et la poudre de noisettes.  
Ajouter le beurre en parcelles et travailler au fouet pour obtenir un "sable".  
Incorporer le jaune d'œuf et l'eau cuillerée par cuillerée jusqu'à ce que la pâte se forme.  
Étaler la pâte au rouleau et détailler à l'emporte-pièce des disques  
de la taille des empreintes.  
Déposer ces disques dans les tartelettes en appuyant avec les doigts pour  
bien leur faire épouser la forme du moule.  
Réserver au frais.

**La pâte à brownie :**

**- 330 g de**[**chocolat**](https://recettes.de/noisette)**noir**  
**- 50 g de beurre**  
**- 100 g de sucre en poudre**  
**- 80 g de lait**  
**- 2 œufs**  
**- 90 g de farine  
- noisettes  
- sucre glace**

**Préchauffage du four à 180°C**[Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes ou au bain-marie.  
Bien mélanger pour lisser le chocolat.  
Ajouter le sucre et le lait et mélanger.  
Ajouter les œufs un par un en mélangeant énergiquement entre chaque.  
Incorporer enfin la farine en fouettant pour obtenir une pâte lisse.  
Répartir la pâte dans les empreintes aux ¾ de la hauteur.  
Mettre une noisette sur chaque biscuit.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Laisser refroidir les biscuits sur une grille.  
Saupoudrer de sucre glace.  
Conserver les biscuits dans une boîte métallique.