

Biscuits Craquelés au Chocolat

Ingrédients pour 30 biscuits:

- 115g de chocolat noir
- 90g de farine
- 25g de cacao non sucré
- 1 cuillère à café de levure
- 60g de beurre demi-sel
- 120g de sucre de canne
- 1 œuf
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 40g de lait
- 40g de sucre en poudre
- 50g de sucre glace

Sortez le beurre afin qu'il ne soit pas trop dur.

Faites fondre au bain marie le chocolat et laissez refroidir.

Dans un bol, tamisez la farine, le cacao et la levure ensemble.

Dans un autre récipient, battre le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez à cette préparation l'œuf et l'extrait de vanille et le chocolat fondu.

Incorporez ensuite la moitié du mélange farine/cacao, puis le lait. Ajoutez le reste de la farine.

Mettez la pâte au réfrigérateur au moins 2h.

Préchauffez votre four à 180°.

Faites 30 boules avec la pâte et les rouler dans le sucre en poudre puis dans le sucre glace.

Disposez les petites boules sur une plaque à pâtisserie avec du papier sulfurisé en les espaçant de 4-5 cm.

Faites cuire 12-14 min. La surface des biscuits doit être craquelée.

Laissez refroidir avant de les enlever de la plaque.

Pour les conserver, vous pouvez les mettre dans une boîte hermétique.