



Cuisine et
dépendances

Biscuits meringués au chocolat



Pour des cookies, c'était totalement raté. Du coup j'ai raconté que c'était des biscuits; on aurait dit des biscuits à la cuiller avec leur texture sèche, légèrement friable mais assez moelleuse - qui ressemblait à une meringue dicit certains testeurs semi-professionnels. Au final, tout le monde s'est régalé et je retenterai l'expérience sans cacao. Moi qui ait toujours foiré mes boudoirs, j'ai peut-être trouvé complètement par hasard la bonne recette.

Ingrédients (pour une trentaine de biscuits) :

- 80 g de farine
- 80 g de sucre
- du sucre glace (un fond d'assiette)
- 1 oeuf
- 25 g de cacao pur dégraissé (type Van Houten)
- 25 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 pincée levure chimique

Préparation :

Dans un robot, verser la farine, le sucre, le cacao pur, la levure, la pincée de sel et le beurre coupé en petits dés. Mixer le tout pour mélanger les différents ingrédients.

Battre l'oeuf entier, verser sur le mélange sec ; mixer à nouveau par a-coup jusqu'à obtenir une pâte épaisse et homogène. Ajouter si nécessaire un peu d'eau. Si la pâte est trop collante, ajouter un peu de farine.

Réserver la pâte au moins 30 min au réfrigérateur pour qu'elle se raffermisse.

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Diviser la pâte petites boules de la taille d'une noix. Rouler chaque boule dans le sucre glace.

Disposer les boules sur une tôle à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé en les espaçant de 3-4 cm. Les biscuits s'étaleront à la cuisson.

Enfourner et laisser cuire 12 min environ.

Laisser refroidir sur une grille, les biscuits durciront en séchant.

Le 20 Juin 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/06/20/21430390.html>