



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Made with : Vite, beau et bon !*



Biscuits craquelés au chocolat de Martha Stewart



INGREDIENTS : environ 30 biscuits

115 gr de chocolat noir haché
90 gr de farine
25 gr de cacao en poudre non sucré
1 càc de levure chimique
60 g de beurre tempéré
150 gr de sucre roux
1 œuf
1 càc d'extrait naturel de vanille
1 pincée de sel
40 ml de lait

Pour enrober les biscuits :

100 g de sucre en poudre
60 g de sucre glace

PREPARATION :

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes et réserver.
Tamiser la farine, le cacao, la levure et le sel ensemble, réserver.
Dans le bol du robot, battre (avec le fouet) le beurre et le sucre roux pendant 2 à 3 minutes.
Le mélange va blanchir et devenir mousseux, ajouter alors l'œuf, l'extrait de vanille et le chocolat fondu.
A vitesse lente, incorporer la moitié du mélange farine/sel/levure/cacao.
Ajouter le lait puis le reste du mélange à base de farine.
Verser la pâte dans deux récipients, couvrir d'un film alimentaire et placer au réfrigérateur pendant 2 heures pour qu'elle raffermisse.
Préchauffer le four à 180 °c.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



Préparer 2 plaques à pâtisserie et les recouvrir de papier cuisson ou d'une feuille silicone.

Diviser chaque morceau de pâte en 16 boules pour obtenir environ 32 biscuits. Rouler chaque boule dans le sucre en poudre puis dans le sucre glace puis les disposer sur la plaque de cuisson, en espaçant bien chaque boulette car elles s'étalent à la cuisson.

Faire cuire pendant 14 minutes environ, jusqu'à ce que la surface craquelle. Laisser refroidir les biscuits sur une grille et les conserver dans une boîte hermétique.