

# Biscuits au chocolat sans légumes pour le dernier atelier



“ Pour tous ceux qui aiment le chocolat, cette recette est vraiment exquise. Ils seront meilleurs si la pâte reste épaisse lorsque tu l'étales ! ”

## Les Ingrédients :

Pour environ 500 g de biscuits ou 2 plaques de cuisson...

- 220 g de farine de type T45 ou T55
- 150 g de sucre blanc (ou blond)
- 1 c. à soupe de poudre de cacao amer
- 50 g de chocolat noir (environ 70 % en cacao)
- 80 g de beurre demi-sel
- 1 œuf
- ½ c. à café de levure chimique
- Décoration en pâte à sucre (facultatif)

## Les Étapes :

1. Préchauffe le four à 180°C.
2. Râpe le chocolat le plus finement possible.
3. Bats énergiquement le beurre, le sucre et les œufs. Ça doit devenir tout blanc.
4. Ajoute le cacao et le chocolat râpé. Bats énergiquement.
5. Incorpore la farine et la levure. Pétris à la main jusqu'à ce que le mélange devienne tout lisse. Si elle reste trop collante, ajoute un peu de farine.
6. Enveloppe la pâte dans un film alimentaire.
7. Dépose la pâte au frais pendant au moins 1 heure.
8. Abaisse (étales) la pâte avec un rouleau à pâtisserie sur 1 cm d'épaisseur en prenant soin d'enfariner ton plan de travail.
9. A l'aide d'emporte-pièces, prélève des formes que tu déposeras sur une plaque de cuisson (avec une feuille de papier cuisson).
10. Reforme une boule avec les retailles de pâte et refais des formes.
11. Décore tes formes de biscuits avec les décorations en pâte à sucre.
12. Enfourne dans le milieu du four à 180°C pendant 15 minutes à chaleur tournante. La pâte ne doit pas noircir.
13. Une fois refroidis, dépose-les dans une boîte en fer blanc.

## Et Que Dire De Plus ?

→ Il faut fariner le plan de travail. La pâte était légèrement trop collante.

→ Si tu ne trouves pas de cacao amer non sucré en poudre, alors utilise du chocolat en poudre normal. Par contre enlève une cuillère à soupe de sucre à la recette.