

Les biscuits au chocolat d'Eloi

Ingrédients pour 20 pièces

125 g de farine de blé
75 g de farine de blé complète
60 g de sucre de canne roux ou cassonade
75 g de beurre
5 cuillères à soupe d'eau froide
3 g de levure chimique
0,5 cuillères à café de sel fin
150 g de chocolat au lait

Matériel

Emporte-pièce(s)
Four à micro-ondes
Four traditionnel
Grille de refroidissement
Papier cuisson
Saladier en verre



Dans un saladier, mélangez les deux farines.

Ajoutez, le sucre, la levure chimique, le sel, mélangez.

Ajoutez le beurre mou et travaillez l'ensemble avec les doigts jusqu'à l'obtention d'un mélange sableux.

Incorporez ensuite l'eau froide et mélangez bien l'ensemble de façon à former une pâte homogène.

Étalez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé et mettez au frais pendant au moins 2 heures.

Préchauffez votre four à 180°C.

Découpez des biscuits à l'aide d'un emporte-pièce rond de 5 cm de diamètre.

Disposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez pour 12 à 15 min.

Les biscuits doivent être dorés.

Laissez-les refroidir sur une grille.

Laissez prendre à température ambiante.

Faites fondre le chocolat au lait au bain marie ou au micro-onde

Ajoutez 1 cuillère à café de chocolat sur chaque biscuit et étalez avec le dos de la petite cuillère.

Déposez-les sur une grille et à l'aide de la pointe d'un couteau, faites des traits artistiques pour décorer les biscuits.