

Biscuits craquelés au chocolat



Pour 24 biscuits (j'ai divisé les quantités de base pour 60 biscuits par deux):

- 115 g de chocolat noir
- 90 g de farine
- 25 g de cacao non sucré en poudre (pour ma part cacao Barry plein arôme de [Cuisine Addict](#))
- 1 cc de levure chimique
- quelques grains de gros sel
- 60 g de beurre
- 150 g de sucre roux
- 1 gros oeuf
- 1/2 cc d'extrait naturel de vanille [El Vanillo](#)
- 40 g de lait

Pour enrober les biscuits:

- 100 g de sucre en poudre
- 60 g de sucre

(en réalité moins de la moitié de ces quantités de sucres ont été utilisées)

Faire fondre le chocolat au micro-ondes (ou au bain-marie). Réserver et laisser refroidir.

Tamiser ensemble la farine, le cacao, la levure et le sel dans un bol.

Dans le bol d'un robot, battre le sucre roux et le beurre mou pendant 2-3 min, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit mousseux. Ajouter l'oeuf, l'extrait de vanille et le chocolat fondu.

Incorporer ensuite la moitié du mélange farine-cacao puis le lait. Ajouter le reste de farine.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>

Placer la pâte obtenue au réfrigérateur pendant au moins 2h.

Préchauffer le four à 180° (170° chaleur tournante pour moi).

Prélever des boulettes de pâte à l'aide d'une cuillère et les rouler d'abord dans le sucre en poudre puis dans le sucre glace. Les disposer sur une (ou deux) plaque(s) à pâtisserie antiadhésives (ou couvertes de papier sulfurisé) en les espaçant de 5 cm.

Faire cuire 14 min environ (12 pour moi). Laisser refroidir sur une grille et conserver dans une boîte hermétique.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>