

Biscuits craquelés au chocolat de Martha Stewart



Ingrédients pour 60 biscuits :

- 230g de chocolat noir
- 180g de farine
- 50g de cacao en poudre non sucré
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 120g de beurre à température ambiante
- 280g de sucre roux
- 2 gros oeufs
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 80ml de lait

- 200g de sucre en poudre
- 120g de sucre glace

Préparation :

Fondre le chocolat au bain-marie puis laisser refroidir. Dans un saladier ou un cul de poule, tamiser ensemble la farine, la levure et le cacao. Mélanger dans un autre saladier le beurre et le sucre roux jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Incorporer les oeufs et l'extrait de vanille, puis le chocolat fondu. Incorporer la moitié de la farine, puis le lait et l'autre moitié de la farine. Couvrir d'un film alimentaire et placer pour au moins 2 heures au réfrigérateur.

Façonnage :



Verser le sucre en poudre dans une assiette et faire de même avec le sucre glace. A l'aide de 2 cuillères à café, prélever des boules de pâte, puis les rouler dans le sucre en poudre puis dans le sucre glace. Les disposer sur des plaques à pâtisserie recouvertes de papier sulfurisé en les espaçant de 5 cm. Si la pâte ramolli trop, la remettre au réfrigérateur.

Enfourner pour 14 mn dans le four préchauffé à 180°C. La surface des biscuits va se craqueler à la cuisson. Poser les plaques sur une grille et laisser refroidir.

Ces biscuits se conservent 3 jours dans une boîte hermétique. Mais, à mon avis vous n'aurez pas besoin de sortir la boîte de votre placard car on ne résiste pas à ces petites douceurs!!!!