

# BISCUITS CRAQUELES AU CHOCOLAT



## Ingrédients:

- 250 g de chocolat noir
- 55 g de beurre
- 100 g de sucre
- 2 œufs
- 210 g de farine
- 2 c à c de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 c à c de vanille liquide
- du sucre glace

## Préparation :

- Mettre le chocolat dans le bol du Thermomix et mixer 5 secondes à Vitesse 8
- Ajouter le beurre et l'extrait de vanille et régler 4 mn 30 à 37° Vitesse 1
- A l'arrêt de la minuterie, racler les bords à l'aide d'une spatule et programmer de nouveau 4 minutes à 50° vitesse 1 puis réserver
- Mettre le fouet dans le bol du Thermomix et y ajouter les œufs et le sucre, puis programmer 6 minutes à vitesse 3
- Ajouter aux œufs + sucre le mélange beurre - chocolat dans le bol et programmer 30 secondes à vitesse 3
- Enlever le fouet et ajouter la farine, la levure et le sel et mélanger 30 secondes à vitesse 4. Mélanger à nouveau 10 secondes si la pâte n'est pas homogène. Mettre le bol 1 heure au frais
- Préchauffer le four à 180°
- Verser le sucre glace dans une assiette creuse.
- Prendre ensuite l'équivalent d'une cuillère à café de pâte et rouler avec la paume de la main pour obtenir une boule
- Rouler la boule dans le sucre glace pour l'enrober puis déposer sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Recommencer jusqu'à épuisement de la pâte
- Cuire 10 minutes à 180°C
- Laisser refroidir sur la plaque puis décoller

THERMOMINOUX 2013

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