

Biscuits Totalement Chocolat de Marie

Nombre de personnes: 5

Temps de préparation: 45 minutes



Ingrédients:

- CHOCOLAT FONDANT	120 g
- FARINE	120 g
- CACAO AMER EN POUDRE	30 g
- BICARBONATE ALIMENTAIRE	1 c à café
- SEL	1/2 c à café
- BEURRE	120 g
- CASSONADE BLANCHE	90 g
- SUCRE SEMOULE	50 g
- ESSENCE DE VANILLE	1 c à café
- OEUF(S)	1
- PÉPITES DE CHOCOLAT	120 g

Recette:

- Préchauffez le four à 160°C et placez la grille de cuisson dans le haut du four.
- Garnissez deux plaques à biscuits de papier sulfurisé.
- Dans un bol, mélangez la farine, le cacao, le bicarbonate et le sel.
- Faites fondre les 120 g de chocolat au micro-onde.
- Faites fondre le beurre doucement au micro-onde, puis mélangez-le au robot avec le sucre et la cassonade. Ajoutez l'œuf et l'extrait de vanille. Mélangez bien à l'aide du robot.
- Incorporez-y alors la moitié du mélange à base de farine ainsi que la moitié du chocolat fondu. Homogénéisez convenablement avant d'ajouter les autres moitiés.
- Intégrez les pépites de chocolat au mélange obtenu. La pâte sera épaisse et se travaillera bien à la main.
- Façonnez des boulettes de la grosseur d'une balle de golf et déposez-les sur les plaques à biscuits sans les écraser.
- Enfournez 18 minutes dans le haut du four.
- Sortez-les et laissez reposer 5 minutes sur la plaque à biscuits avant de les décoller de la plaque.

Remarque:

Pour 10 - 12 biscuits