

Biscuits Stracciatella

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- FARINE	150g
- FECULE DE MAIS	50g (ou Maïzéna)
- OEUF(S)	1
- LAIT	2 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	100g
- ESSENCE DE VANILLE	1 c à café
- PÉPITES DE CHOCOLAT	50g
- BEURRE	100g
- CHOCOLAT FONDANT	150g (couverture)

Recette:

- Dans un grand saladier, tamisez la farine avec la fécule et formez une fontaine.
- Placez l'œuf et le sucre dans le puits.
- Saupoudrez le sucre semoule et les pépites de chocolat. Ajoutez l'arôme de vanille et le beurre coupé en morceaux.
- Travaillez rapidement avec les mains farinées jusqu'à obtention d'une pâte ferme et homogène.
- Enveloppez-la dans un film alimentaire et réservez au frigo pendant au moins 1 heure.
- Après ce temps, sortez la pâte du frigo et abaissez-la sur une épaisseur de ½ cm sur votre plan de travail fariné.
- Découpez des formes de biscuits à l'aide d'un emporte-pièce (environ 3 cm de diamètre).
- Déposez les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- Enfourez dans un four chaud à 180°C pendant 10 minutes.
- Sortez-les du four et laissez refroidir complètement sur une claie à pâtisserie.
- Faites fondre le chocolat noir au bain marie.
- A l'aide d'un pinceau, enduisez la moitié du biscuit de chocolat fondu.
- Laissez sécher sur une claie à pâtisserie.
- Conservez au frais dans une boîte métallique.

Remarque:

Pour environ 55 à 60 biscuits

