

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette adaptée au Thermomix

Biscuits à l'huile d'olive et pépites de chocolat
Recette d'un de mes livres.



Livre : "Recettes à l'huile d'olive de Corse et d'ailleurs"...

500 g de farine T55
170 g d'huile d'olive
10 g de levure de boulanger
100 g de sucre en poudre
1 pincée de sel
de l'eau tiède
des pépites de chocolat congelées

Diluez la levure dans 2 CS d'eau tiède = levain.

Dans le bol du TM

Farine + sel + sucre + levain + huile d'olive.
Réglez 1 min à VIT 3 en aidant avec la spatule pour le mélange.

Ajoutez de l'eau tiède petit à petit et re-mélangez jusqu'à ce que votre mélange soit homogène et forme une masse assez molle. Vous devrez obtenir une pâte style pâte à choux. (J'ai dû ajouter environ +ou-100 g d'eau) Ce sera selon la farine que vous utilisez car il y a des farines blanches qui sont + ou - soiffardes.

Laissez reposer la pâte environ 1 h à 1 h 30 à température ambiante (à l'abri des courants d'air).

De mon côté, j'ai fait autrement : Je l'ai mise dans mon four, sur une feuille silicone, avec la fonction étuve à 30°C pendant environ 30 min afin qu'elle pousse légèrement. Sortir la pâte du four.

Préchauffez votre four à 220°C maintenant, pendant que vous façonnerez vos gâteaux.

Sur une plaque à pâtisserie huilée (huile d'olive) ou une feuille silicone (non graissée), formez des bâtonnets d'une douzaine de cm de long et un d'épaisseur à l'aide d'une douille. Humidifiez le dessus des biscuits et déposez des pépites de chocolat. Cuire environ 15 min à 220°C. (prévoir au moins 20 min pour qu'il soit bien cuits à l'intérieur).

