

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## PETITS BRETZELS AU CHOCOLAT



**Pour 30 bretzels**  
**Préparation : 40 min**  
**Repos : 15 min**  
**Cuisson : 12 min**

### Ingrédients :

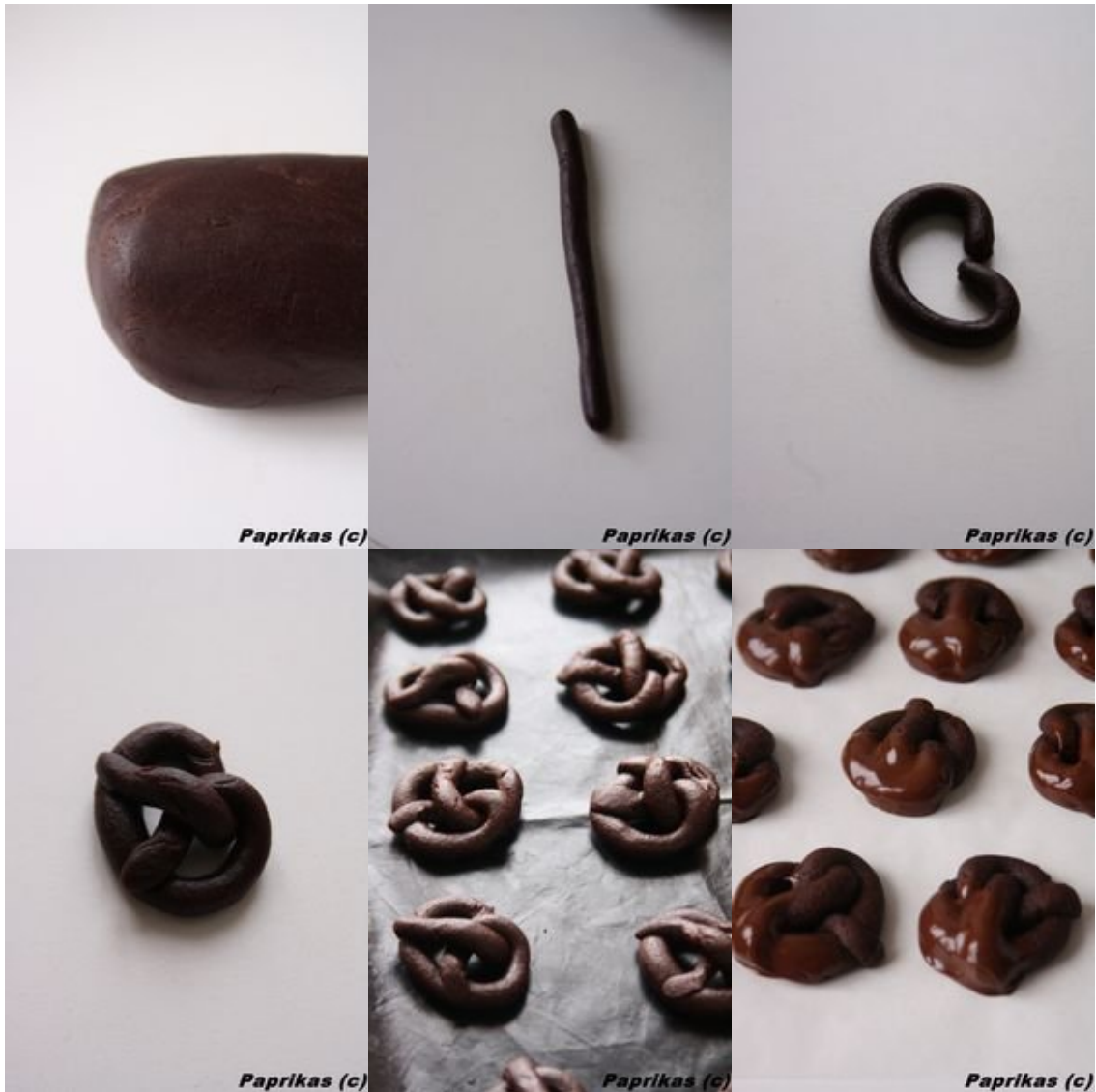
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre semoule
- 1 oeuf
- 200 g de farine
- 25 g de cacao en poudre
- 100 g de chocolat noir pour la décoration
- Sucre glace pour la décoration

### Préparation :

Batte le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis y incorporez l'oeuf.

Tamisez ensemble la farine et le cacao en poudre puis les incorporez progressivement au mélange précédent, en travaillant jusqu'à obtention d'une pâte souple. N'hésitez pas à travailler la pâte avec les doigts pour bien homogénéiser le tout. Formez un pâton puis mettez au frais pendant 15 minutes.

Prenez des petits morceaux de pâte et les roulez en fines baquettes de 10 cm de long et d'environ 6 mm d'épaisseur. Les modeler en forme de bretzels, en formant un cercle, puis en croisant les deux bouts l'un dans l'autre de manière à former un B entrelacé.



***Préchauffez le four à 190°.***

Disposez les bretzels sur la plaque de four recouverte de papier sulfurisé en les espaçant bien, de façon à ce qu'ils puissent gonfler pendant la cuisson.

Faites cuire au four pendant 12 minutes. Laissez les bretzels tiédir quelques instant sur la plaque puis les laissez refroidir complètement sur une grille.

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Trempez la moitié de chaque bretzel dans le chocolat fondu en laissant retomber l'excédent de chocolat dans la jatte. Disposez ensuite les bretzels sur une feuille de papier sulfurisé et laissez prendre.

Avant de servir, une fois que le chocolat a durci, saupoudrer la partie non chocolatée de chaque bretzel de sucre glace.