



Biscuits farine de châtaigne, sucre muscovado et chocolat

Pour un peu plus de 20 biscuits :

- 125 g de farine de riz complet bio (*je n'en avais plus alors j'ai utilisé de la farine de blé bio*)
- 75 g de farine de blé bio
- 1 càc de poudre à lever ou levure chimique
- 1 càs de sucre de canne blond non raffiné (*40 g de sucre muscovado*)
- 80 g de beurre demi-sel (*ou de beurre/margarine végétale non hydrogénée avec 1 pincée de sel*)
- 50 g de chocolat noir à 66%, voire 70% de cacao

J'ai réalisé la pâte au robot mixeur. Il suffit alors d'ajouter tous les ingrédients (le beurre en dés), sauf le chocolat et mixer.

Former une boule de pâte, réserver dans du film étirable au frigo pendant 30 min.

Sortir la pâte, l'étaler sur le plan de travail légèrement fariné de façon à obtenir 3, 4 mm d'épaisseur et découper des biscuits avec un emporte-pièce.

Déposer les biscuits sur la plaque du four recouverte de papier cuisson et cuire dans le four préchauffé à 180°C 10 min.

Laisser refroidir les biscuits sur une grille puis les recouvrir sur une face de chocolat fondu à l'aide d'une cuillère à café.

Faire durcir le chocolat en mettant les biscuits au frigo puis les conserver dans une boîte hermétique.