

Aujourd'hui je vais vous raconter la très belle découverte que j'ai fait en visitant le blog « S comme Soeur ».

Une photo divine m'a tapé dans l'oeil et à éveiller en moi une envie irrésistible de chocolat!!!

En ce moment je suis très cookies et j'avais le désir d'essayer un biscuit qui serait à la fois très croustillant, comme l'est le cookies, et très moelleux...



Je n'ai pas été déçue, malgré les multiples erreurs que j'ai accumulés pour la réalisation de ces biscuits!!

La recette d'origine est celle de Martha Stewart, présentatrice à la télé américaine et spécialiste de l'art de vivre; elle est publiée dans son livre intitulé « Biscuits, sablés, cookies : La Bible des petits gâteaux ».

Tel que je l'ai lu, la recette était prévu pour 60 biscuits! Je me suis dit: « wouh, 60 ça fait beaucoup pour un premier essai, surtout que l'été approche... vive les kilos!!! Je vais diviser les quantités en 2!! »

Seulement voilà, c'est toujours comme ça avec moi, je commence à diviser en 2, puis absorbée par autre chose, distraite disons-le, je divague et pouf: j'oublie de diviser!!!!!!!

Et bien ce jour là, ce ne fût pas l'exception qui confirmerai la règle...

Je vous explique maintenant comment j'ai rattrapé le coup...

Une chose est sûr, l'ensemble de mes « goûteurs officiels » (bah oui il en faut sinon je serai obèse...), a adoré et le mot est faible!!!!

La recette pour 25 gros biscuits:

- 115g de chocolat noir
- 90g de farine
- 1 càc de levure chimique
- 60g de beurre
- 140g de sucre
- 2 oeufs (c'est là que tout à basculé!! j'aurai due en mettre qu'1!!)
- 1 càc d'extrait de vanille (j'aurai due en mettre 1/2 !)
- 30ml de lait (j'aurai due en mettre 40 !)

- 20g de cacao en poudre non sucré (j'aurai dû en mettre 25)
- sucre en poudre et sucre glace pour l'enrobage

Faire fondre au bain-marie le chocolat avec le beurre.

Dans un saladier mélanger les oeufs avec le sucre. Battre énergiquement, puis ajouter la farine.

Verser le chocolat fondu sur le mélange et ajouter le lait et l'extrait de vanille.

Enfin, intégrer le cacao et la levure.

Mettre de côté au réfrigérateur pendant 2 h pour durcir la pâte. Elle sera alors plus facile à modeler et à enrober.

Former des boulettes et les rouler tour à tour dans le sucre en poudre puis dans le sucre glace.

Déposer les futurs biscuits sur une plaque munie de papier cuisson puis les enfourner à 180 °C pendant 14 min.

Les biscuits doivent avoir un aspect craquelés avec des plaques de sucre glace ça et là.

La croûte doit être croustillante et granuleuse (sucre en poudre), tandis que l'intérieur est terriblement moelleux!!!



Astaces: les erreurs inattention sont toujours rattrapables, même en pâtisserie, bien que plus délicates qu'en cuisine!! La preuve...! Il faut essayer d'imaginer ce qui pourrait rattraper la « boulette »...