



Biscuits craquelés

Ingrédients pour 2 plaques de cuisson :

- 115g de chocolat noir, j'ai choisi du [Guanaja](#) de chez Valrhona ;
 - 90g de farine, 25g de [cacao en poudre](#) non sucré ;
 - 1 cuillère à café de levure chimique (Baking powder) ;
 - 1 pincée de fleur de sel ; - 60g de beurre pommade ;
 - 150 120g de sucre roux ; - 1 œuf ;
 - 1/2 cuillère à café d'extrait naturel de vanille remplacé ici par 1/2 cuillère à café de poudre de vanille de Tahiti of course ;
 - 40g de lait frais entier ;

Pour l'enrobage avant cuisson, du sucre en poudre, du sucre glace et éventuellement un praliné bien sec.

La réalisation :

Faire fondre le chocolat au bain-marie puis le laisser tiédir. Tamiser la farine, la levure, le cacao, la vanille en poudre. Dans le bol du robot et avec le fouet plat appelé aussi "la feuille", crémer 3 min le beurre pommade et le sucre roux, le mélange doit devenir mousseux.

Incorporer l'œuf, le sel puis le chocolat fondu. Réduire la vitesse du robot, ajouter la moitié des poudres tamisées, le lait, puis le reste des poudres. Diviser la pâte obtenue en 2 et réserver-la 2 heures au réfrigérateur enveloppée dans du film alimentaire pour la raffermir. Comme le préconise Mercotte, un passage au congélateur ne sera pas de trop tellement la mise en forme en met plein les doigts !

Préchauffer le four à 180°. Réaliser une quinzaine de boulettes d'environ 2.5cm de diamètre dans chaque morceau de pâte, les rouler dans le sucre en poudre+praliné puis dans le sucre glace.

Répartir ces boules sur des plaques à pâtisserie recouvertes de papier cuisson en les espaçant de 5cm minimum. Enfourner pendant environ 14 min jusqu'à ce que la surface craquelle.

Bon appétit !

