



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

COEURS TOUT CHOCO



Ingrédients pour 12 gros biscuits :

- 3 cuillères à soupe de beurre
- 90 g de chocolat noir de couverture ou à pâtisser
- 100 g de sucre en poudre
- 200 g de farine
- 2 cuillères à café de levure chimique ou poudre à lever
- 2 cuillères à soupe de cacao amer en poudre
- 2 cuillères à café de sucre vanillé (TM31) ou 1 sachet du commerce
- 2 oeufs
- 150 ml de lait

Préchauffer le four Th 6 ou 180°C.

Dans un plat allant au micro ondes, faire fondre en 2 fois 30 secondes le beurre et le chocolat. Remuer entre 2.

Dans un cul de poule mélanger toutes les poudres : farine, sucre, sucre vanillé, levure et cacao.

Réserver.

Ajouter au chocolat fondu le lait et les oeufs battus, mélanger correctement.

Incorporer aux poudres et mélanger, on obtient un mélange très onctueux proche d'une mousse au chocolat.

Garnir vos empreintes. Enfourner 15 à 20 min. Laisser refroidir.

Démouler sur une grille et saupoudrer de cacao amer et de sucre glace.