



### BISCUITS CRAQUELÉS AU CHOCOLAT



**Pour 30 biscuits** : 115g de bon chocolat noir, 90g de farine, 25g de cacao en poudre non sucré, 1cc de levure chimique, une pincée de gros sel, 60g de beurre pommade, 150g de sucre roux, 1 gros œuf, 1/2cc d'extrait naturel de vanille, 40g de lait frais entier, QS de sucre en poudre et de sucre glace pour la finition avant cuisson.

Faites fondre le chocolat au bain-marie et laissez-le tiédir. Tamiser la farine la levure le cacao et le sel. Dans le bol du robot et avec le fouet plat crémez 3 min le beurre pommade et le sucre roux, le mélange doit devenir mousseux. Incorporez l'œuf, la vanille puis le chocolat fondu. Réduisez la vitesse, ajoutez la moitié des poudres tamisées, le lait puis le reste des poudres. Divisez la pâte obtenue en 2 et réservez-la 2 heures au réfrigérateur enveloppée dans du film alimentaire pour la raffermir.

Préchauffez le four à 180°. Divisez chaque morceau de pâte en 15 boulettes d'environ 2.5cm de diamètre, roulez-les dans le sucre en poudre puis dans le sucre glace. Disposez-les sur des plaques à pâtisserie recouvertes de papier cuisson en les espaçant de 5cm. Enfourez-les pendant environ 15 min en intervertissant les plaques à mi-cuisson jusqu'à ce que la surface craquelle. Laissez refroidir en posant les plaques sur une grille. Ces biscuits se conservent 3 jours dans une boîte hermétique.