

Biscuits Tout Choco

Pour une vingtaine de biscuits :

- **200 g de chocolat noir**
- **15 g d'eau**
- **15 g de beurre**
- **50 g de farine**
- **1/2 cuillère à café de levure chimique**
- **30 g de poudre de cacao**
- **2 œufs**
- **120 g de sucre en poudre**
- **1 sachet de sucre vanillé**

1. Dans un saladier ou dans un bol, mettre le chocolat en morceaux avec le beurre et l'eau puis faire chauffer le tout au micro-onde à pleine puissance durant 2-3 minutes.
2. A la sortie, remuer le tout pour obtenir un appareil bien lisse et brillant. Réserver.
3. Tamiser la farine, la levure et la poudre de cacao puis réserver.
4. Dans le bol du robot ou dans un saladier, ajouter les œufs avec le sucre et le sucre vanillé puis battre le tout pendant 10 minutes.
Le mélange va tripler de volume et blanchir.
5. Stopper et ajouter la farine, la levure et la poudre de cacao puis mélanger délicatement jusqu'à ce que la préparation soit parfaitement homogène.
6. Ajouter enfin le chocolat puis mélanger à nouveau.
7. Laisser reposer la pâte à température ambiante durant 30 minutes minimum.
8. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
9. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, faire des petites boules de pâte à l'aide de deux cuillères à café en les espaçant de 3-4 cm.
10. Enfourner pour 10 minutes de cuisson, les biscuits vont légèrement gonfler puis redescendre en se fissurant.
11. A la sortie du four, laisser refroidir : c'est prêt ! ☐

☐ Ne les mangez pas tout de suite ou ni le lendemain ! Laissez les durant 2-3 jours dans leur boîte à température ambiante puis dégustez.

Vous verrez ils seront craquants à l'extérieur et fondants à l'intérieur ! ☐

Et en plus, cela s'accroîtra au fil des jours après leur confection. ;):arrow: Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☐