

Biscuits maison à la mélasse fourrés au chocolat



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 15 minutes
- ✓ **Cuisson** : 7 à 10 minutes
- ✓ **Repos** : 1 heure

✓ **Ingrédients**

pour 20 biscuits simples soit 10 garnis :

- 100 g de beurre demi-sel mou
- 100 g de sucre complet
- 1 œuf
- 200 g de farine demi-complète T110
- ½ cuillère à soupe de mélasse

Ganache au chocolat :

- 100 g de chocolat noir
- 60 ml de crème liquide entière
- 20 g de beurre demi-sel



✓ **Préparation :**

Coupez le beurre en petits morceaux et réservez. Dans un saladier, mélanger le sucre avec l'œuf à l'aide d'un fouet. Versez peu à peu la farine tout en mélangeant. Ajoutez le beurre et pétrissez à la main jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Incorporez la mélasse et malaxez de nouveau en ajoutant un peu de farine si la pâte est trop collante.

Enveloppez la pâte dans du film alimentaire et laissez-la reposer 1 heure au frais.

Préparez la ganache au chocolat : Cassez le chocolat en petits morceaux. Dans une casserole, faites chauffer la crème liquide. Lorsqu'elle bout, retirez du feu et ajoutez le chocolat. Bien mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Ajoutez le beurre et mélangez de nouveau pour le faire fondre. Réservez la ganache au frais.

Préchauffez le four à 180°C.

Farinez le plan de travail. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte sur 3 à 4 mm d'épaisseur. Découpez des ronds à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre. Disposez-les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez pour 7 à 10 minutes. A la sortie du four, les biscuits sont encore mous. Laissez-les refroidir une dizaine de minutes sur la plaque avant de les laisser refroidir sur une grille.

Assemblez les biscuits en mettant de la ganache sur la moitié des biscuits puis recouvrez avec les autres biscuits.

www.audalacuisine.com