

Biscuits complets chocolat

Céline l'a fait

Ingrédients :

- 200g de farines (75g de T65, 50g de T110 ou seigle, 75g de T150)
- 60g de sucre de canne complet (ou sinon cassonade ou vergeoise)
- 75g de beurre à T° ambiante
- 1 œuf
- 1 cc levure chimique
- 1 cc de sel
- 80g chocolat noir

Marche à suivre :

Mélanger les farines, le sucre, le sel, la levure. Ajouter l'œuf puis le beurre ramolli.

Pétrir (au robot ou à la main). La pâte est très sableuse, quand elle commence à s'agglomérer on peut finir à la main pour faire une boule.

Rq : Plus le beurre est mou et plus le processus est rapide.

La mettre au frigo au moins une heure pour la raffermir. Sortir un peu avant de la travailler (tout dépend de la température ambiante).

Étaler puis découper à l'emporte-pièce.

Cuire à 180°C pendant 10-15 min (surveiller la cuisson).

Napper de chocolat fondu après refroidissement

