

Biscuits au chocolat

Source de la recette :

<http://www.troisfoisparjour.com/fr/recettes/desserts/biscuits-au-chocolat>



Recettes des
ateliers-bouffes
de la
Maison des jeunes
L'Envol
de Sainte-Foy

Portions : 12 biscuits

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 10 minutes

Ingrédients

- ✓ 10,5 oz de chocolat noir, haché
- ✓ 4 c. à soupe de beurre
- ✓ 2 œufs
- ✓ 2/3 de tasse de sucre
- ✓ 1/4 de tasse de farine tout usage
- ✓ 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- ✓ 1/4 de c. à thé d'extrait d'amande

Préparation

Préchauffer le four à 350°F. Tapisser deux plaques à biscuits de papier parchemin. Réserver.

Dans une casserole, faire fondre 250g du chocolat (pas la totalité du chocolat) avec le beurre, à feu très doux. Réserver.

Dans le bol du pied-mélangeur, battre les œufs et le sucre pendant 12 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit pâle et crémeux (cette étape est primordiale).

Ajouter la farine, la poudre à pâte, le chocolat fondu, le chocolat restant et l'extrait d'amande. Mélanger.

Sur le papier parchemin, faire des biscuits d'environ 2 cuillères à soupe puis cuire pendant 9 à 10 minutes, ou jusqu'à ce que les biscuits soient craquelés.

Laisser refroidir complètement sur les plaques avant de déguster.