

ETOILES AU CHOCOLAT

(Recette extraite du magazine « Vivre à table » n°3 Nov.-déc. 2011)



(NB : les biscuits bicolores à spirale de la photo font partie d'une autre recette)

Ingrédients pour environ 30 étoiles :

180 g de farine

40 g de cacao

Epices en poudre : $\frac{1}{2}$ càc de cannelle, 1 pincée de clous de girofle, 1 pincée de piment. (*J'ai remplacé l'ensemble par un « mélange spécial pain d'épices » tout prêt*).

$\frac{1}{2}$ càc d'arôme vanille

75 g de noix moulues (*je les ai simplement écrasées « façon brownie », c'est agréable de sentir les petits morceaux*)

50 g de sucre roux

125 g de beurre mou

1 œuf

1 à 2 càs d'expresso froid

Mélanger farine, cacao, épices, sucre, noix et vanille.

Creuser une fontaine au milieu, ajouter le beurre mou en morceaux, l'œuf et l'expresso.

Bien pétrir le tout jusqu'à obtention d'une pâte. *Info perso : Pour cela j'ai dû rajouter de la farine au fur et à mesure du pétrissage, jusqu'à ce que la pâte devienne bien lisse et élastique, car avec la seule quantité de farine donnée dans la liste la pâte était trop collante et trop « mouillée ».*

Envelopper la boule de pâte dans du film alimentaire et la laisser au moins une heure au réfrigérateur (*je suis allée jusqu'à une heure et demi*).

Préchauffer le four à 180° (160° pour chaleur tournante).

Abaisser la pâte sur 1 cm d'épaisseur, découper les étoiles à l'emporte-pièce.

Cuisson 10-12 mn.

Attention, il peut sembler que les biscuits ne soient pas assez cuits car encore mous au toucher, mais c'est normal, ils se raffermissent en refroidissant.

J'ai cependant poussé la cuisson à 160° jusqu'à 14 mn et ils étaient parfaits. Cuits à cœur et bien souples.

Amusez-vous à les décorer de sucre en poudre ou d'un glaçage blanc ou en couleur. C'est les fêtes on se lâche ;o) !

Conserver dans une boîte en métal.

Encore meilleur le lendemain !

JOYEUSES FÊTES !!

Menley

