

BISCUITS AU CHOCOLAT PEPITO « maison »



Ingrédients pour une quarantaine de biscuits environ :

- *160 g de beurre demi-sel à température ambiante
- *160 g de sucre glace
- *35 g de poudre noix de coco
- *80 g jaunes d'œufs
- *190 g de farine
- *1 sachet de levure chimique
- * du chocolat à fondre (noir ou au lait) pour le glaçage

Dans un saladier mettez la noix de coco et les jaunes d'œuf battus. Mélangez et laissez reposer pendant 1 h pour que la noix de coco gonfle.

Dans un autre saladier battre le beurre en pommade et ajoutez le sucre glace, mélangez au fouet. Ajoutez le mélange noix de coco/œuf et mélangez à nouveau le tout.

Ajoutez ensuite la farine tamisée avec la levure (*j'ai utilisé de la farine avec levure incorporée*) et pétrissez délicatement pour avoir une pâte ferme. Laissez reposer la pâte 2 h au réfrigérateur (*je n'ai laissé qu'une heure*). Préchauffer le four à 160°.

Abaissez la pâte (*pas trop épaisse*) et découpez des ronds avec un emporte-pièce (un peu moins de 6 cm de diamètre). Posez-les sur un tapis de cuisson ou sur du papier sulfurisé. (*j'ai laissé mes ronds découpés au réfrigérateur pendant 1/4 d'heure avant de les cuire*).

Cuisez 8 à 10 mn environ (*tout dépend de votre four*) jusqu'à ce qu'ils soient blonds. Mettez-les à refroidir et se solidifier sur une grille. Pendant ce temps faites fondre le chocolat au bain marie.

Étalez le chocolat sur les biscuits (*c'est l'étape la plus longue*) et avec la pointe d'un couteau faites des stries dans un sens puis dans l'autre. Remettez le chocolat au bain marie s'il durcit trop vite pendant le glaçage. Laissez durcir le chocolat sur les biscuits.